



## MENU du 6 au 10 janvier 2025

### lundi 6 janvier 2025

#### Entrée



10,12

*Salade de betterave*



1,7,10,12

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



3,7

*Sauté de volaille*

*Omelette*

#### En accompagnement



1,7

*Boulgour Bio*

#### Dessert

*Compote*

### mardi 7 janvier 2025

#### Entrée



*Salade de pâtes*



1,3,7

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,7,10,12

*Quenelle gratinée*

*Quenelle gratinée*

#### En accompagnement



1,7,10,12

*Légumes*

#### Dessert



1,7,10,12

*Galette des rois*



## MENU du 6 au 10 janvier 2025

### jeudi 9 janvier 2025

#### Entrée



1,3,7

*Feuilleté fromage*



1,7,10,12

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,7,10,12

*Parmentier de Bœuf VBF aux légumes*

*Parmentier VG aux légumes*

#### En accompagnement



1,7,10,12

*Parmentier de Bœuf VBF aux légumes*

#### Dessert

7

*Flan caramel*

### vendredi 10 janvier 2025

#### Entrée



10

*Chou vinaigrette BEL*



4,7

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,6

*Filet de poisson MSC*

*Bolognaise Soja*

#### En accompagnement



7


*Riz Bio*

#### Dessert




7

*Fromage blanc Bio*

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



## MENU du 6 au 10 janvier 2025

**mercredi 8 janvier 2025**

### Entrée



10,12

*Salade verte*

---

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
*Saucisse*                      *Saucisse VG*

### En accompagnement

*Chips*

### Dessert



*Fruit Bio\**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



**Lundi et Vendredi : Pain du Fournil du lac - Sciez**

**Mardi et Jeudi : Pain Bio du Fournil de Langin - Bons-En-Chablais**

### Liste des 14 Allergènes

1. Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produit à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de Soja
7. Lait et produits à base de lait y compris de lactose
8. Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
12. Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l ( exprimés en SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



\* Aide UE à destination des écoles

\*\* Plat Veggie : L'inscription aux plats Veggie se fait à l'année en appelant l'accueil au 04.50.72.70.47

**BEL Maraîcher Sciez** : Depuis plus de 50 ans, La Team Bel maraîcher cultive de beaux et bons fruits et légumes de saison en bonne **harmonie** avec la nature. **Certifié ferme de Haute Valeur Environnemental** (HVE3)

**Fournil de Langin** : Boulangerie **bio** utilisant des farines **locales** et du levain **naturel**, propose pains **artisansaux**, viennoiseries et plus encore. Engagé dans des pratiques **durables** et respectueux de l'environnement.

**Le L.I.E.N.** Sciez (LÉMAN INITIATIVE EMPLOI NATURE) : Accompagne des demandeurs d'emploi de longue durée, vers un **projet professionnel durable**. **Maraîchage en conversion Bio** depuis le 1er janvier 2018, pratique en **agroécologie** et **permaculture**.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	80%	40%	0%	80%
Mardi	100%	0%	20%	80%
Jeudi	80%	0%	0%	80%
Vendredi	100%	40%	20%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>90%</b>	<b>20%</b>	<b>10%</b>	<b>85%</b>

**La BIO D'ICI** : Plateforme **coopérative** de **producteurs** et **transformateurs bio locaux**, pour la restauration collective et commerciale, ancrée sur le territoire des **Pays de Savoie** et de l'Ain.

Maison

Local

Bio

Labels