



MENU du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13 janvier 2025

Entrée  3,7,12

Salade pdt

  **Plat** ou **Plat Veggie****  1,6,10

Saucisse fumée

Saucisse végétale

En accompagnement    1,3,7,10

Epinards bio

Dessert   7

Yaourts

mardi 14 janvier 2025

Entrée    1,3,7

Carotte vinaigrette BEL

  7,10,12 **Plat** ou **Plat Veggie****  1,6,12

Poisson MSC

Crispidor

En accompagnement    1,6,12

Gratin pdt

Dessert     7

*Fruit Bio**

-  Maison
-  Local
-  BIO
-  Labels



MENU du 13 au 17 janvier 2025

jeudi 16 janvier 2025

Entrée   
7,10,12

Salade verte et fromage

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,6,12 1,6,12

Chili Végétal

Chili Végétal

En accompagnement  
7

Riz bio

Dessert    

*Fruit Bio**

vendredi 17 janvier 2025

Entrée  
7

Saint Marcellin

 **Plat** ou **Plat Veggie****  
1,7,12 3,7

Sauté de poulet

Omelette

En accompagnement   
1,3,7

Boulgour Bio

Dessert 1,3,7

Donut's

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 13 au 17 janvier 2025

mercredi 15 janvier 2025

Entrée



Endives vinaigrette au noix BEL



Plat

ou

Plat Veggie**



Cordon bleu

Parmentier VG aux légumes

En accompagnement



Purée de pomme de terre

Dessert



Riz au lait

 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%	20%	20%	60%
Mardi	100%	20%	60%	80%
Jeudi	100%	X	X	60%
Vendredi	80%	20%	0%	80%
TOTAL	90%	20%	27%	70%

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