



MENU du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27 janvier 2025

Entrée 10,12

Céleri vinaigrette framboise BEL

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

Parmentier VG aux légumes

Parmentier VG aux légumes

En accompagnement 1,7,10,12

Parmentier VG aux légumes

Dessert 1,3,7

Crème chocolat

mardi 28 janvier 2025

Entrée 1,3,7

Salade verte et fromage

Plat ou **Plat Veggie**** 3,10 1,7

Sauté de veau Marengo VF

Chili VG

En accompagnement 1,3,7

Printanière de légumes

Dessert 1,3,7

Compote



MENU du 27 au 31 janvier 2025

jeudi 30 janvier 2025

Entrée  

3,10

Salade de pepinettes

  **Plat** ou **Plat Veggie****  

1,7

1,3,7

Sauté de volaille

Croustillant au fromage

En accompagnement   

1,3,7

Gratin de poireaux

Dessert   

*Fruit Bio ici **

vendredi 31 janvier 2025

Entrée   

3,10

Terrine

  **Plat** ou **Plat Veggie****  

1,7,12

1,7,12

Tartiflette

Tartiflette s/viande

En accompagnement  

1,7,12

Tartiflette

Dessert   

*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 27 au 31 janvier 2025

mercredi 29 janvier 2025

Entrée



Chou chinois vinaigrette BEL



Plat

ou

Plat Veggie**



*Filet de poisson MSC à la
chinoise*

Emincé de soja

En accompagnement



Poêlée de nouille asiatique

Dessert

1,3,7

Beignets aux pommes

 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% | 0% | 20% | 80% |
| Mardi | 80% | 0% | 20% | 40% |
| Jeudi | 80% | X | X | 80% |
| Vendredi | 80% | 20% | 40% | 100% |
| TOTAL | 80% | 7% | 27% | 75% |

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