



MENU du 10 au 14 février 2025

lundi 10 février 2025

Entrée  

1,10

Salade boulgour Bio

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

1,6,9

Merguez

Omelette

En accompagnement   

1,9,12

Purée de légumes

Dessert  

7

Yaourt sucré BIO

mardi 11 février 2025

Entrée   

1,3,7

Endives vinaigrette BEL

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

1,7,10

1,3,7

Filet de poisson

Crispidor

En accompagnement   

1,5,6,7,8,9

Riz bio

Dessert   

1,7,9

*Fruit Bio ici **



MENU du 10 au 14 février 2025

jeudi 13 février 2025

Entrée



1,7,10

Salade de pepinettes au cheddar



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,5,6,7,8,9

Escalope Viennoise

Escalope végétale

En accompagnement



1,7,9

Carottes Bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 14 février 2025

Entrée



7

Tartare aux fines herbes



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,6,7,9

Sauté de volaille

Quenelle

En accompagnement



7

Pates bio

Dessert

1,3,7

Beignet chocolat

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 10 au 14 février 2025

mercredi 12 février 2025

Entrée



10

Céleri rémoulade



1,5,6,7,8,9

Plat

ou

Plat Veggie**



1,5,6,7,8,9

Couscous végétal

Couscous végétal

En accompagnement



Semoule Bio

Dessert

1,3,7

Crème vanille

 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%	100%
Mardi	80%	40%	40%	60%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	60%	20%	0%	80%
TOTAL	75%	33%	13%	85%

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