



# MENU du 17 au 21 février 2025

## **lundi 17 février 2025**

**Entrée**  7,10,12

*Salade Barbara (Haricot blanc à la tomate)*

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

*Croustillant fromager BIO*

*Croustillant fromager BIO*

**En accompagnement**  

*Haricots plats*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

## **mardi 18 février 2025**

**Entrée**  

*Betterave rouge*

  10,12 **Plat** ou **Plat Veggie\*\***   3

*Sauté de porc VPF*

*Tortilla pdt*

**En accompagnement**    3

*Boulgour Bio*

**Dessert**   7

*Yaourt*



## MENU du 17 au 21 février 2025

### jeudi 20 février 2025

#### Entrée



10,12

*Salade de haricots verts bio*



3

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



3

*Filet de poisson*

*Omelette*

#### En accompagnement



7

*Riz bio*

#### Dessert



7

*Fromage blanc bio*

### vendredi 21 février 2025

#### Entrée



1,7,10,12

*Salade de chou et fromage*



4,9,12

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,6,8,10

*Steack haché VBF*

*Chili VG*

#### En accompagnement



1,7

*Epinards Bio*

#### Dessert



1,3,7

*Cake*

Maison

Local

BIO

Labels



## MENU du 17 au 21 février 2025

**mercredi 19 février 2025**

**Entrée**    
1,3,7

*Tarte aux fromage*

   
1,3,7

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***    
1,6,9

*Sauté de volaille*

*Mélange céréales  
légumineuses*

**En accompagnement**     
7

*Choux fleur bio*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

 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%	60%	20%	80%
Mardi	80%	20%	20%	100%
Jeudi	80%	X	0%	80%
Vendredi	100%	40%	40%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>85%</b>	<b>40%</b>	<b>20%</b>	<b>90%</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