



MENU du 10 au 14 mars 2025

lundi 10 mars 2025

Entrée   

Salade de riz Bio

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

Boulettes de bœuf Bio VBF

Boulettes de soja

En accompagnement   

Haricots verts Bio

Dessert 

Yaourt aux fruits

mardi 11 mars 2025

Entrée   

Betteraves Bio vinaigrette

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

Filet de poisson au cheddar

Croustillant fromager bio

En accompagnement   

Coquillettes Bio

Dessert   

*Fruit Bio ici **



MENU du 10 au 14 mars 2025

jeudi 13 mars 2025

Entrée



Salade de pates



Plat

ou

Plat Veggie**



Pané blé épinard

Pané blé épinard

En accompagnement



Epinard

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 14 mars 2025

Entrée

7

Fromage portion



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de volaille

Omelette

En accompagnement



Pdt

Dessert

1,3,7

Bugnes

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 10 au 14 mars 2025

mercredi 12 mars 2025

Entrée



Salade d'endives Bel Sciez



Plat

ou

Plat Veggie**



Cordon bleu

Carré de Seitan

En accompagnement



Flageolets

Dessert



Lingot créole

 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%	0%	60%
Mardi	80%	80%	20%	100%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	60%	0%	0%	60%
TOTAL	75%	47%	7%	80%

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