



MENU du 17 au 21 mars 2025

lundi 17 mars 2025

Entrée



Salade de pâtes



Plat

ou

Plat Véggie**



Falafel Bio

Falafel Bio

En accompagnement



Ratatouille

Dessert

Compote

mardi 18 mars 2025

Entrée



Macédoine de légumes



Plat

ou

Plat Véggie**



Pulled pork

Omelette

En accompagnement



Purée de légumes

Dessert



Yaourt Bio



MENU du 17 au 21 mars 2025

jeudi 20 mars 2025

Entrée



Chou blanc BEL Sciez



Plat

ou

Plat Véggie**



Filet de poisson

Bolognaise VG

En accompagnement



Boulgour Bio

Dessert



Fromage blanc Bio

vendredi 21 mars 2025

Entrée



Salade verte et fromage



Plat

ou

Plat Véggie**



Couscous merguez

Couscous végétal

En accompagnement



Semoule Bio

Dessert



Cake maison



MENU du 17 au 21 mars 2025

mercredi 19 mars 2025

Entrée



Gaspacho



Plat

1,2,4,7,10,14

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Paella poulet crevette chorizo

Paella VG

En accompagnement



1,2,4,7,10,14

Paella poulet crevette chorizo

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)

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**.

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.

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.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	80%	60%	0%	60%
Mardi	80%	20%	0%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	100%	20%	20%	80%
TOTAL	85%	33%	5%	85%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels