



MENU du 24 au 28 mars 2025

lundi 24 mars 2025

Entrée



Radis beurre



Plat

ou

Plat Veggie**



Chili Végétal

Chili Végétal

En accompagnement



Riz BIO

Dessert

Crème dessert

mardi 25 mars 2025

Entrée



Salade de chou et fromage



Plat

ou

Plat Veggie**



Veau façon blanquette

Quenelle nature

En accompagnement



Coquillettes Bio

Dessert



Compote Bio



MENU du 24 au 28 mars 2025

jeudi 27 mars 2025

Entrée



Salade de boulgour bio



Plat

ou

Plat Veggie**



Parmentier canard

Lasagne vg

En accompagnement



Parmentier canard

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 28 mars 2025

Entrée



Rosette



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de porc

Tortilla pdt oignon

En accompagnement



Piperade

Dessert



*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 24 au 28 mars 2025

mercredi 26 mars 2025

Entrée



Salade coleslaw



Plat

ou

Plat Véggie**



Filet de poisson

*Dahl lentilles curry coco
MASSONGY*

En accompagnement



Boulgour Bio

Dessert



Pâtisserie

 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 **artisanaux**, viennoiseries et plus encore. Engagé dans des pratiques **durables** et respectueux de l'environnement.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	80%	40%	0%	40%
Mardi	100%	40%	40%	80%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	80%	20%	0%	80%
TOTAL	85%	33%	10%	75%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels