



MENU du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31 mars 2025

Entrée



1,7,10

Carotte BEL vinaigrette au boursin



1,3,7,10

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Saute de volaille Normande

Omelette

En accompagnement



1,3,7

Purée Pdt

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 1 avril 2025

Entrée



Salade de Blé bio



10

Plat

ou

Plat Veggie**



7

Quenelle nature

*Emincé végétal façon
basquaise*

En accompagnement



1,6,8,9

Choux fleur gratinée

Dessert



7,9

Paris Brest



MENU du 31 mars au 4 avril 2025

jeudi 3 avril 2025

Entrée 10

Salade Barbara (haricot blanc à la tomate)

7 **Plat** ou **Plat Veggie**** 1,6,8,9

Steack haché VBF

Couscous végétal

En accompagnement 7,9

Ratatouille

Dessert 7

Flan caramel

vendredi 4 avril 2025

Entrée 7

Radis beurre

1,4,7 **Plat** ou **Plat Veggie**** 1,6,12

Filet de poisson

Chili Végétal

En accompagnement

Riz Bio

Dessert 7

Fromage blanc Bio



MENU du 31 mars au 4 avril 2025

mercredi 2 avril 2025

Entrée



10

Salade verte Bel Sciez



1,12

Plat

ou

Plat Veggie**



3,6,10

Petits farcis

Tomates farcies VG

En accompagnement



1,3

Semoule 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% | 20% | 40% | 100% |
| Mardi | 80% | 20% | 0% | 100% |
| Jeudi | 80% | 0% | 0% | 60% |
| Vendredi | 80% | 40% | 0% | 80% |
| TOTAL | 80% | 20% | 10% | 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