



MENU du 7 au 11 avril 2025

lundi 7 avril 2025

Entrée  1,3,7,10,12

Salade de Pdt

 **Plat** ou **Plat Veggie****  1,3,7
Merguez *Tortilla pdt*

En accompagnement    7,9

Tajine de légumes

Dessert 7

Yaourts aux fruits

mardi 8 avril 2025

Entrée    1,3,7

Betteraves bio

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

Brandade de Colin gratinée

Purée de pdt gratinée

En accompagnement   1,3,6,7

Brandade de Colin gratinée

Dessert    1,7

*Fruit Bio ici **



MENU du 7 au 11 avril 2025

jeudi 10 avril 2025

Entrée 
1,3,7

Crepe fromage

  **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,3,7 1,3,6,7

Cordon bleu

Escalope pané VG

En accompagnement   
1,7

Epinard bio

Dessert   

*Fruit Bio ici **

vendredi 11 avril 2025

Entrée   
7

Saint Marcellin

  **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,12 1,3,7

Sauté de poulet façon wok

Omelette

En accompagnement   
7

Riz Bio

Dessert 1,3,7

Beignet pomme

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 7 au 11 avril 2025

mercredi 9 avril 2025

Entrée



Concombre BEL Sciez



Plat

ou

Plat Veggie**



Boulgour lentilles (massongy)

Boulgour lentilles (massongy)

En accompagnement



Boulgour lentilles (massongy)

Dessert



Riz au lait

 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%	0%	20%	20%
Mardi	80%	40%	20%	100%
Jeudi	80%	X	X	60%
Vendredi	80%	20%	20%	60%
TOTAL	80%	20%	20%	60%

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