



MENU du 14 au 18 avril 2025

lundi 14 avril 2025

Entrée



1,3,7,10,12

Salade de pepinette



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Croustillant fromager BIO

Croustillant fromager BIO

En accompagnement



7

Haricots verts bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 15 avril 2025

Entrée



Carottes à l'orange



10,12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,7,10

Bolo maison

Emincé végétal façon

Bolognaise

En accompagnement



1,3,7

Spaghetti Bio

Dessert



Yaourt nature sucré



MENU du 14 au 18 avril 2025

jeudi 17 avril 2025

Entrée



Salade Haricots verts BIO



Plat

ou

Plat Veggie**



Chipolatas

Tortilla pdt oignon

En accompagnement



Flageolets

Dessert



Fromage blanc Bio

vendredi 18 avril 2025

Entrée



Yaourt à boire



Plat

ou

Plat Veggie**



Sandwich au poisson

Sandwich au poisson

En accompagnement

1,7

Chips

Dessert



Dessert de printemps



MENU du 14 au 18 avril 2025

mercredi 16 avril 2025

Entrée



10,12

Salade verte



1,7,9

Plat

ou

Plat Veggie**



7



Wings de poulet

*Dahl lentilles curry coco
MASSONGY*

En accompagnement



1

Patatoes maison

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%	80%	40%	100%
Mardi	80%	40%	40%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	80%	0%	0%	60%
TOTAL	80%	40%	20%	90%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels