



MENU du 12 au 16 mai 2025

lundi 12 mai 2025

Entrée 

1,3,7

Nem aux légumes


1,3,6,7,9,10,12

Plat

ou

Plat Veggie** 

1,3,6,7,9,12

Plat végétal

Plat végétal

En accompagnement 

9

Ratatouille

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 13 mai 2025

Entrée 

1,3,7,8

Tomate vinaigrette


10

Plat

ou

Plat Veggie** 

1,3,7,12

Diots

Omelette

En accompagnement 

1,3,7,12

Lentilles carottes

Dessert



7

Fromage blanc bio



MENU du 12 au 16 mai 2025

jeudi 15 mai 2025

Entrée



Concombre menthe BEL Sciez



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poisson

Quenelle

En accompagnement



Riz bio

Dessert

7

Petit suisse sucré

vendredi 16 mai 2025

Entrée



Salade grecque BEL Sciez



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de bœuf

Galette VG

En accompagnement



Haricots verts bio

Dessert



Glace vanille Bio



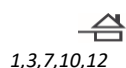
MENU du 12 au 16 mai 2025

mercredi 14 mai 2025

Entrée



Fruit Bio ici



Plat

ou

Plat Veggie**



Sandwich Poulet Crudités

Sandwich VG

En accompagnement

Chips

Dessert

1,3,7,8

Biscuit

 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%	20%	20%	20%
Mardi	80%	40%	60%	100%
Jeudi	80%	0%	0%	80%
Vendredi	80%	40%	20%	100%
TOTAL	80%	25%	25%	75%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels