



MENU du 19 au 23 mai 2025

lundi 19 mai 2025

Entrée ⁷

Fromage

^{1,3,7} **Plat** ou **Plat Veggie**** ^{1,3,7}

Lasagne ricotta epinard

Lasagne ricotta epinard

En accompagnement ^{1,3,7}

Lasagne ricotta epinard

Dessert ⁷

Crème vanille

mardi 20 mai 2025

Entrée ^{1,3,7}   

Lentilles échalotes Bio

^{10,12} **Plat** ou **Plat Veggie**** ^{1,7,12} 

Parmentier de Bœuf VBF aux légumes

Parmentier VG aux légumes

En accompagnement ^{1,3,7} 

Parmentier de Bœuf VBF aux légumes

Dessert ⁷  

Compote



MENU du 19 au 23 mai 2025

jeudi 22 mai 2025

Entrée  
10,12

Salade de petit pois à la menthe

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

Kefta de volaille

Croustillant fromager bio

En accompagnement   
7

Semoule Bio aux petits légumes

Dessert   

*Fruit Bio ici **

vendredi 23 mai 2025

Entrée  
1,3,7,10,12

Terrine à l'ail des ours/Œuf dur

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

Sauté porc (VPF Rhone Alpes)

Omelette

En accompagnement   
1,3,7

Pdt

Dessert   

*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 19 au 23 mai 2025

mercredi 21 mai 2025

Entrée



1,3,7,10,12

Avocat Mayonnaise

Plat ou Plat Veggie**



Saumon

Orge perlé butternut artichaut

En accompagnement



1,3,7

Gratin de courgette et pdt

Dessert



1,3,7

Cake

 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	60%	0%	0%	0%
Mardi	100%	20%	40%	100%
Jeudi	80%	B	Lo	100%
Vendredi	80%	20%	60%	80%
TOTAL	80%	13%	33%	70%

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