



## MENU du 8 au 12 septembre 2025

### lundi 8 septembre 2025

#### Entrée



*Carotte rapée*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



*Carré Seitan Bio*

*Carré Seitan Bio*

#### En accompagnement



*Purée de carotte*

#### Dessert

1,3,7

*Crème dessert*

### mardi 9 septembre 2025

#### Entrée



*Tomate vinaigrette Basilic*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



*Sauté de bœuf VBF*

*Tortilla*

#### En accompagnement



*Pomme de terre*

#### Dessert

1,3,7

*Compote*



## MENU du 8 au 12 septembre 2025

### jeudi 11 septembre 2025

**Entrée**  

3,10

*Salade verte*

   
1,3,7

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***  

1,3,7,12

*Parmentier de canard*

*Lasagne VG*

**En accompagnement**  

1,3,7

*Parmentier de canard*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

### vendredi 12 septembre 2025

**Entrée**   

10

*Rosette*

    
1,,7,10

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***  

3

*Sauté de porc VPF Sud ouest*

*Omelette*

**En accompagnement**   

1,3,7

*Carottes Bio*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



## MENU du 8 au 12 septembre 2025

**mercredi 10 septembre 2025**

### Entrée



*Concombre menthe BEL Sciez*



1,3,4,7,12

### Plat

ou

### Plat Veggie\*\*



1,3,6,7,8

*Filet de poisson au cheddar*

*Boulette Thai*

### En accompagnement



*Riz Bio*

### Dessert



*Pâtisserie*

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%	80%
Mardi	80%	0%	40%	80%
Jeudi	80%	X	X	80%
Vendredi	80%	40%	60%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>13%</b>	<b>40%</b>	<b>85%</b>

**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