



## MENU du 15 au 19 septembre 2025

### lundi 15 septembre 2025

**Entrée**     
7,10

*Salade grecque BEL Sciez*

   **Plat** ou **Plat Veggie\*\***     
1,7 1,3,7,10,12

*Sauté poulet LR*

*Croustillant fromager BIO*

**En accompagnement**     
1,7,9,10

*Courgettes au Basilic*

**Dessert**  

*Fruit Bio ici \**

### mardi 16 septembre 2025

**Entrée**   

*Salade de haricots verts bio*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
10 1,7,10,12

*Quenelle Nature*

*Quenelle Nature*

**En accompagnement**     
1,3,7

*Epinards Bio*

**Dessert** 7

*Chou vanille*



## MENU du 15 au 19 septembre 2025

### jeudi 18 septembre 2025

**Entrée**    
10

*Tarte poireau brocoli*

   
1,7,10,12

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***    
1,3,7

*Steack haché VBF*

*Carré de Seitan*

**En accompagnement**   
7

*Pates bio*

**Dessert** 7

*Liegeois*

### vendredi 19 septembre 2025

**Entrée**    
10

*Courgettes tomates en brunoise*

  
1,3,4,7,12

**Plat**

ou

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

*Filet de poisson au cheddar*

*Galette VG*

**En accompagnement**     
1,7,10

*Carottes Bio*

**Dessert**    
7

*Fromage blanc Bio \**



## MENU du 15 au 19 septembre 2025

**mercredi 17 septembre 2025**

### Entrée



*Lentilles échalotes Bio*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



*Saucisse de toulouse*

*Dahl de lentilles de Massongy*

### En accompagnement



*Gnocchi*

### 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)**

**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%	40%	80%	100%
Mardi	80%	40%	0%	80%
Jeudi	80%	0%	0%	40%
Vendredi	80%	40%	20%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>30%</b>	<b>25%</b>	<b>75%</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