



MENU du 13 au 17 octobre 2025

SEMAINE DU GOUT

lundi 13 octobre 2025

MENU

BLAN

C

Entrée



1,3,7,10,12

Celeri rémoulade



Plat ou Plat Veggie**



Sauté de volaille à l'ancienne

Œuf sauce mornay

En accompagnement



1,7

Purée de pomme de terre Bio

Dessert



Raisin blanc

mardi 14 octobre 2025



Entrée



Cake salé maison



Plat ou Plat Veggie**



Pomme Darphin

Pomme Darphin

En accompagnement



1,3,7

Légumes du soleil

Dessert



1,7,9,10,12

Gateau de Savoie



MENU du 13 au 17 octobre 2025

SEMAINE DU GOUT

jeudi 16 octobre 2025

Entrée



10,12



Chou chinois au bleu Auvergne



1,7,10,12

Plat ou Plat Veggie**



*Sauté de bœuf rhones Alpes
façon Wok*

Pané Blé épinard

En accompagnement



1,7,9,10,12

Poélée légumes

Dessert



1,3,7

Flan patissier au safran de Sciez

vendredi 17 octobre 2025



Entrée



1,7,12

Soupe à l'oignon



1,4,7,10,12

Plat ou Plat Veggie**



Colin à l'oseille

Quenelle à l'oseille

En accompagnement



Gratin Dauphinois

Dessert



7

Compote maison (bio)



MENU du 13 au 17 octobre 2025

SEMAINE DU GOUT

mercredi 15 octobre 2025



Entrée   
1,7,10,12

Salade savoyarde

 **Plat ou Plat Veggie**** 
7,9,10,12 1,7,10

Potée Savoyarde

Pdt au fromage

En accompagnement 
7,9,10,12

Potée Savoyarde

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 **artisanaux**, viennoiseries et plus encore. Engagé dans des pratiques **durables** et respectueux de l'environnement.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	80%	40%	60%	100%
Mardi	100%	0%	40%	100%
Jeudi	100%	0%	X	100%
Vendredi	100%	20%	80%	100%
TOTAL	95%	15%	60%	100%

Maison

Local

Bio

Labels