



MENU du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3 novembre 2025

Entrée
1,3,7,9,10

Salade de pdt

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

Croustillant Fromager Bio

Croustillant Fromager Bio

En accompagnement
7
Epinards Bio

Dessert

Crème dessert

mardi 4 novembre 2025

Entrée
1,3,7

Carottes vinaigrette BEL

Plat ou Plat Veggie**
1,3,4,7,10,12

Fricadelle VBF

Gratin de légumes BEL Sciez

En accompagnement
1,3,7,10,12
Haricots verts Bio

Dessert
1,9,10

Compote pomme



MENU du 3 au 7 novembre 2025

SEMAINE DU GOUT

jeudi 6 novembre 2025

Entrée 

Salade boulgour

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,3,4,7,10,12 1,3,7,10,12

Filet de poulet

Crispidor

En accompagnement 
1,9,10

Purée de légumes

Dessert 

*Fruit Bio ici **

vendredi 7 novembre 2025

Entrée 

Salade verte

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

Raclette st trivier

Raclette st trivier

En accompagnement 
7

Pomme de terre Bio

Dessert 

*Fruit Bio ici **



MENU du 3 au 7 novembre 2025

SEMAINE DU GOUT

mercredi 5 novembre 2025

Entrée 3,9,10

Céleri vinaigrette framboise BEL

1,3,4,7,10,12 Plat ou Plat Veggie** 1,3,7

Filet de poisson

Quenelle

En accompagnement 1,9,10

Pates bio + fromage

Dessert 1,3,7

Donut's

 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 **artisanaux**, 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%	60%	20%	80%
Mardi	80%	40%	60%	80%
Jeudi	80%	X	X	60%
Vendredi	80%	40%	100%	100%
TOTAL	80%	47%	60%	80%

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