



## MENU du 3 au 7 novembre 2025

### lundi 3 novembre 2025

#### Entrée



*Salade de pdt*



#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



*Croustillant Fromager Bio*

*Croustillant Fromager Bio*

#### En accompagnement



*Epinards Bio*

#### Dessert

7

*Crème dessert*

### mardi 4 novembre 2025

#### Entrée



*Carottes vinaigrette BEL*

7

#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



*Fricadelle VBF*

*Gratin de légumes BEL Sciez*

#### En accompagnement



*Haricots verts Bio*

#### Dessert



*Compote pomme*



MENU du 3 au 7 novembre 2025

# SEMAINE DU GOUT

**jeudi 6 novembre 2025**

**Entrée** 

*Salade boulgour*

   
1,3,4,7,10,12

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\*** 

  
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**   

10

*Salade verte*

   
1,3,7

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\*** 

   
1,3,7

*Raclette st trivier*

*Raclette st trivier*


**En accompagnement**    

7

*Pomme de terre Bio*


**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



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 SO<sub>2</sub>)
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%	60%	20%	80%
Mardi	80%	40%	60%	80%
Jeudi	80%	X	X	60%
Vendredi	80%	40%	100%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>47%</b>	<b>60%</b>	<b>80%</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