



MENU du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10 novembre 2025

Entrée



Salade verte du LIEN



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de volaille au curry

Œuf sauce mornay

En accompagnement



Purée de pomme de terre

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 11 novembre 2025

Entrée

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

En accompagnement

1,3,7

Dessert

1,7,9



MENU du 10 au 14 novembre 2025

jeudi 13 novembre 2025

Entrée



Salade pepinette et abondance



Plat

ou

Plat Véggie**



*Sauté de bœuf auvergne
rhones alpes*

Tortilla de légumes

En accompagnement



LégumesBel

Dessert



Fromage blanc Bio margencel

vendredi 14 novembre 2025

Entrée



Potage de légumes



Plat

ou

Plat Véggie**



Quenelle Nature Bio

Quenelle Nature Bio

En accompagnement



Riz bio

Dessert

7

Flan caramel



MENU du 10 au 14 novembre 2025

mercredi 12 novembre 2025

Entrée



Céleri vinaigrette framboise BEL



Plat

ou

Plat Veggie**



Diots

Clafouti de légumes

En accompagnement



Lentilles Bio Massongy

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

| EGALIM | Maison | Bio | Local | Label |
|--------------|------------|------------|------------|------------|
| Lundi | 80% | 40% | 40% | 100% |
| Mardi | 0% | 0% | 0% | 0% |
| Jeudi | 80% | X | X | 100% |
| Vendredi | 80% | 60% | 40% | 80% |
| TOTAL | 60% | 33% | 27% | 70% |

 Maison

 Local

 Bio

 Labels