



MENU du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17 novembre 2025

Entrée 
1,3,7

Crêpe au fromage

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,3,6,7,9,12

Merguez

Saucisse Vg

En accompagnement 
1,7

Tajine de légumes

Dessert 

Yaourt aux fruits

mardi 18 novembre 2025

Entrée 
1,3,7

Betteraves Bio

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

*Filet de poisson sauce
échalote*

Quenelle sauce échalote

En accompagnement 
1,3,6,7

Riz Bio

Dessert 
7

*Fruit Bio ici **



MENU du 17 au 21 novembre 2025

jeudi 20 novembre 2025

Entrée



3,7,10,12

Salade pdt



1,3,6,7

Plat ou Plat Veggie**



1,3,6,7

Chili VG

Chili VG

En accompagnement



7

Boulgour bio

Dessert



bio

*Fruit Bio ici **

vendredi 21 novembre 2025

Entrée



7

Saint Marcelin IGP



1,3,7

Plat ou Plat Veggie**



3,7

Poulet pané drome

Omelette

En accompagnement



1,3,7,9

Pates bio + fromage

Dessert

1,3,7

Patisserie



MENU du 17 au 21 novembre 2025

mercredi 19 novembre 2025

Entrée



10,12

Fruit Bio ici



Plat

ou

Plat Veggie**



Sandwich thon crudites

Sandwich crudites

En accompagnement 1

Chips

Dessert

1,3,7

Biscuit

 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%	0%	20%	60%
Mardi	80%	60%	20%	80%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	60%	20%	40%	80%
TOTAL	75%	27%	27%	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.

