



## MENU du 17 au 21 novembre 2025

### lundi 17 novembre 2025

#### Entrée

1,3,7

*Crêpe au fromage*



#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*

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*



3,7,10,12

#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*

1,3,6,7

*Filet de poisson sauce  
échalote*

*Quenelle sauce échalote*

#### En accompagnement

1,3,6,7

*Riz Bio*

#### Dessert

*Fruit Bio ici \**



## MENU du 17 au 21 novembre 2025

### jeudi 20 novembre 2025

#### Entrée



*Salade pdt*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Chili VG*

*Chili VG*

#### En accompagnement



*Boulgour bio*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**

### vendredi 21 novembre 2025

#### Entrée



*Saint Marcellin IGP*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Poulet pané drome*

*Omelette*

#### En accompagnement




*Pates bio + fromage*

#### Dessert

1,3,7

*Pâtisserie*

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



## MENU du 17 au 21 novembre 2025

**mercredi 19 novembre 2025**

### Entrée



10,12

*Fruit Bio ici*



1,3,7,9

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



1,3,7,9

*Sandwich thon crudites*

*Sandwich crudites*

### En accompagnement <sup>1</sup>

*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)

**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%	0%	20%	60%
Mardi	80%	60%	20%	80%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	60%	20%	40%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>75%</b>	<b>27%</b>	<b>27%</b>	<b>80%</b>

 Maison

 Local

 Bio

 Labels