



## MENU du 24 au 28 novembre 2025

### **lundi 24 novembre 2025**

**Entrée**     
10,12

*Salade verte*

---

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

*Tartiflette VG*

*Tartiflette VG*

**En accompagnement**     
1,3,7

*Tartiflette VG*

---

**Dessert**  

*Fruit Bio ici \**

### **mardi 25 novembre 2025**

**Entrée**     
1,3,7,8

*Carottes rapées*

---

   **Plat ou Plat Veggie\*\***    
1,3,7,9

*Diots*

*Œuf à la crème*

**En accompagnement**     
1,3,7

*Crozets*

---

**Dessert**    
7,9

*Yaourt Bio \**



## MENU du 24 au 28 novembre 2025

### jeudi 27 novembre 2025

#### Entrée



1,3,7,9

*Céleri Mayonnaise*



#### Plat ou Plat Veggie\*\*



*Filet de poisson*

*Flan de légumes*

#### En accompagnement



*Pates bio*

#### Dessert



*Fromage blanc Bio \**

### vendredi 28 novembre 2025

#### Entrée



*Petit pois au chèvre*



#### Plat ou Plat Veggie\*\*



*Parmentier de Bœuf VBF aux légumes*

*Parmentier aux légumes*

#### En accompagnement



*Parmentier de Bœuf VBF aux légumes*

#### Dessert



*Cake aux pommes*



# **MENU du 24 au 28 novembre 2025**

**mercredi 26 novembre 2025**

# Entrée



## *Pain de maïs*

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

## *Volaille aux cranberries*

*VG du chef*

# En accompagnement



## *Courges roties au sirop d'érable*

# Dessert

1,3,7,8

## Pécan Pie

 Maison

## Local

 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 **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%	80%	40%	100%
Mardi	80%	20%	60%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	100%	20%	40%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>85%</b>	<b>40%</b>	<b>35%</b>	<b>100%</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.

