



## MENU du 1 au 5 décembre 2025

### lundi 1 décembre 2025

#### Entrée



*Betteraves bio*



#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



*Dahl de lentilles de Massongy*

*Dahl de lentilles de Massongy*

#### En accompagnement



*Carottes*

#### Dessert

7

*Crème vanille*

### mardi 2 décembre 2025

#### Entrée



*Endives Pousse Avenir Marin bleu/noix*



#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



*Boulettes de bœuf bio VBF*

*Boulette VG*

#### En accompagnement



*Polenta*

#### Dessert



*Compote*



## MENU du 1 au 5 décembre 2025

### jeudi 4 décembre 2025

#### Entrée



*Taboulé Bio à la menthe fraîche*



#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



*Poulet Grillé*

*Feuilleté au fromage*

#### En accompagnement



*Gratin choux fleur Bio*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**

### vendredi 5 décembre 2025

#### Entrée



*Pâté croute/œufs*



#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



*Civet*

*Emincé tortilla*

#### En accompagnement



*Purée de potiron*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**



## MENU du 1 au 5 décembre 2025

**mercredi 3 décembre 2025**

### Entrée



10,12

*Salade Tomate oignon BEL sciez*



1,3,7

**Plat**

ou

**Plat Véggie\*\***



1,3,6,7,9

*Kebab*

*VG*

### En accompagnement



1,4,7

*Pdt Rissolées*

### Dessert



1,3,7

*Pâtisserie*

 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)

**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%	60%	60%	80%
Mardi	100%	40%	40%	100%
Jeudi	80%	B	Lo	100%
Vendredi	60%	20%	60%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>40%</b>	<b>53%</b>	<b>95%</b>

 Maison

 Local

 Bio

 Labels