



MENU du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1 décembre 2025

Entrée



Betteraves bio



Plat ou Plat Veggie**



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 Veggie**



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 Veggie**



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 Veggie**



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

 **Plat**  **Plat Veggie**** 
1,3,7 1,3,6,7,9
Kebab *VG*

En accompagnement 
1,4,7
Pdt Rissolées

Dessert 
1,3,7
Patisserie

 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%	60%	60%	80%
Mardi	100%	40%	40%	100%
Jeudi	80%	B	Lo	100%
Vendredi	60%	20%	60%	100%
TOTAL	80%	40%	53%	95%

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.

