



## MENU du 8 au 12 décembre 2025

### **lundi 8 décembre 2025**

#### **Entrée**



*Potage de légumes*

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

*Tajine de volaille*

*Flan*

#### **En accompagnement**



*Semoule Bio*

#### **Dessert**



*Fruit Bio ici \**

### **mardi 9 décembre 2025**

#### **Entrée**



*Macédoine*

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

*Ravioli épinard Bio*

*Ravioli épinard Bio*

#### **En accompagnement**



*Ravioli épinard Bio*

#### **Dessert**



*Patisserie*



## MENU du 8 au 12 décembre 2025

### jeudi 11 décembre 2025

**Entrée**   

*Toasts au fromage local*

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

*Effiloché de bœuf façon pulled pork*  *Mélange céréales légumineuses*

**En accompagnement**  

*Haricots verts Bio*

**Dessert** 

*Flan caramel*

### vendredi 12 décembre 2025

**Entrée**   

*Betteraves bio*

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

*Filet de poisson*  *VG du chef*

**En accompagnement**  

*Riz bio*

**Dessert** 

*Yaourt aux fruits*



## MENU du 8 au 12 décembre 2025

### mercredi 10 décembre 2025

**Entrée**     
10

*Carottes vinaigrette BEL*

---

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

*Petit salé aux lentilles*

*Saucisse Vg*

---

**En accompagnement**    
1,3,7,9

*Petit salé aux lentilles*

---

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

 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)

**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%	80%	100%
Mardi	100%	60%	0%	60%
Jeudi	80%	0%	0%	80%
Vendredi	80%	40%	20%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>85%</b>	<b>40%</b>	<b>25%</b>	<b>80%</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.

