



## MENU du 15 au 19 décembre 2025

### lundi 15 décembre 2025

#### Entrée



1,3,7,10,12

*Cake salé maison*



1,7,10,12

#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



1,6,7,10,12

*Parmentier de Bœuf bio VBF  
aux légumes*

*Parmentier aux légumes*

#### En accompagnement



1,7,10,12

*Parmentier de Bœuf bio VBF aux légumes*

#### Dessert



*Yaourt nature bio*

### mardi 16 décembre 2025

#### Entrée



1,3,7

*Salade LIEN*



2,3,10,12

#### Plat

ou

#### Plat Véggie\*\*



1,7,10,12

*Filet de poisson*

*Crispidor*

#### En accompagnement



1,3,6,7,9,12

*Boulgour Bio*

#### Dessert



7

*Fruit Bio ici \**



MENU du 15 au 19 décembre 2025

## Menu Noël des Iles

**jeudi 18 décembre 2025**

**Entrée**  2,3,10,12

*Avocat mangue et crevettes*



**Plat** ou **Plat Véggie\*\*** 1,7,10,12 1,3,6,7,9,12

*Rougail Saucisse*

*Saucisse Vg*

**En accompagnement**  7  

*Riz bio*

**Dessert**  1,3,5,7,8

*Noël des Iles*

**vendredi 19 décembre 2025**

**Entrée**  7  

*Camembert Bio*



**Plat** ou **Plat Véggie\*\*** 1,3,6,7,10 1,3,6,7,10

*VG du chef*

**En accompagnement**  1,7  

*Purée de potiron*

**Dessert**   

*Bûche*



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

 Maison

 Local

 Bio

 Labels