MENU du 21 au 25 juillet 2025

lundi 21 juillet 2025

Entrée
10,12

Betteraves Bio

Plat ou Plat Veggie**
3,7

Sauté de poulet thym citron | *Tortilla*

En accompagnement
7

Pdt BEL Sciez

Dessert

*Fruits bio ici**

mardi 22 juillet 2025

Entrée

Lentilles échalotes

Plat ou Plat Veggie**
3,7,10 | 1,7,9

Croustillant fromager bio | *Croustillant fromager bio*

En accompagnement
1,3,7

Haricots verts Bio

Dessert
1,7,9,10

Tarte aux fruits

Maison
Local
BIO
Labels

MENU du 21 au 25 juillet 2025

jeudi 24 juillet 2025

Entrée 3,7,10

Salade de pdt ciboulette

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

Steack haché VBF | *Mélange céréales légumineuses*

En accompagnement 1,7,9,10

Ratatouille

Dessert 7

Flan caramel

vendredi 25 juillet 2025

Entrée 10,12

Salade de tomate

Plat 1,4,7,12 ou **Plat Veggie**** 1,6,7

Filet de poisson | *Protéines VG*

En accompagnement

Riz Bio

Dessert 7

Fromage blanc bio

Maison
Local
BIO
Labels

MENU du 21 au 25 juillet 2025

mercredi 23 juillet 2025

Entrée
3,7,10

Macédoine de légumes

Plat ou Plat Veggie**
1,3,7

Chipolatas — *Clafouti légumes*

En accompagnement
1,7

Pates + fromage rapé

Dessert

*Fruits 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 SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agrées 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	100%	40%	20%	100%
Mardi	80%	60%	0%	60%
Jeudi	80%	0%	0%	60%
Vendredi	80%	40%	20%	80%
TOTAL	**85%**	**35%**	**10%**	**75%**

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.

Maison

Local

Bio

Labels