



MENU du 2 au 6 juin 2025

lundi 2 juin 2025

Entrée  _{1,3,7}

Salade pomme de terre

 _{1,3,7} **Plat** ou **Plat Veggie****  _{1,3,7}

Moussaka

Lasagne VG

En accompagnement  _{1,3,7}

Moussaka

Dessert ₇

Yaourts fruits

mardi 3 juin 2025

Entrée  _{1,3,7,8}

Salade verte

 _{3,7,10} **Plat** ou **Plat Veggie****  _{1,6,12}

Filet de poisson MSC

Orge perlé butternut artichaut

En accompagnement  _{1,6,12}

Boulgour bio

Dessert  ₇

*Fruit Bio ici **



MENU du 2 au 6 juin 2025

jeudi 5 juin 2025

Entrée



Taboulé Bio à la menthe fraîche



Plat ou **Plat Veggie****



Chili Végétal

Chili Végétal

En accompagnement



Riz BIO

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 6 juin 2025

Entrée



Fromage



Plat ou **Plat Veggie****



Sauté de volaille

Omelette

En accompagnement



Pdt BEL

Dessert



Beignet chocolat



MENU du 2 au 6 juin 2025

mercredi 4 juin 2025

Entrée

Fruit Bio ici



 **Plat** 1,3,7,10,12 ou **Plat Veggie**** 1,3,7,10,12

Sandwich Poulet Crudités

Sandwich VG

En accompagnement

Chips

Dessert

1,3,7,8

Biscuit

 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%	0%	0%	60%
Mardi	80%	20%	60%	100%
Jeudi	80%	B	Lo	60%
Vendredi	80%	0%	20%	80%
TOTAL	80%	7%	27%	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