



# MENU du 25 au 29 août 2025

## lundi 25 août 2025

**Entrée**   
1,3,7

*Samoussa de légumes*

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

*Poulet coco curry*

*Œuf dur mayonnaise*

**En accompagnement**  

*Riz Bio*

**Dessert**  

*Yaourts aux fruits*

## mardi 26 août 2025

**Entrée**   
1,3,7

*Pastèque fêta*

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

*Filet de poisson*

*Steack fromager bio*

**En accompagnement**   

*Boulgour Bio*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**



## MENU du 25 au 29 août 2025

### jeudi 28 août 2025

**Entrée**   
7,10,12

*Salade de petits pois au chèvre*

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

*Lasagne VG*

*Lasagne VG*

**En accompagnement**    
1,3,7,12

*Lasagne VG*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

### vendredi 29 août 2025

**Entrée**     
10,12

*Fromage*

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

*Boulettes de bœuf bio*

*Œuf dur Mayonnaise*

**En accompagnement**   
1,3

*Poêlée asiatique*

**Dessert**   
1,3,7

*Clafouti aux fruits*

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



## MENU du 25 au 29 août 2025

**mercredi 27 août 2025**

### Entrée



10,12

*Salade verte BEL Sciez*



1,3,7,12

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



1,3,7,12

*Cordon bleu*

*Crispidor*

### En accompagnement



7,9,12

*Piperade*

### Dessert

1,3,7

*Crème dessert*

 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 **artisansaux**, 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%	0%	60%
Mardi	80%	60%	20%	80%
Jeudi	80%	B	Lo	80%
Vendredi	100%	20%	20%	60%
<b>TOTAL</b>	<b>90%</b>	<b>40%</b>	<b>13%</b>	<b>70%</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.

Maison

Local

Bio

Labels