



MENU du 4 au 8 août 2025

lundi 4 août 2025

Entrée



7,10,12

Tomate mozza



1,3,7,12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,12

Lasagne bolognaise

Lasagne VG

En accompagnement



1,3,7,12

Lasagne bolognaise

Dessert

1,3,7

Tiramisu

mardi 5 août 2025

Entrée



Salade verte



12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Roti de porc (Froid)

Œuf dur Mayonnaise

En accompagnement



1,3,7

Salade de riz bio

Dessert



1,3,7

Laitage



MENU du 4 au 8 août 2025

jeudi 7 août 2025

Entrée



Betteraves Bio



Plat

ou

Plat Véggie**



Poulet froid au curry

Terrine de légumes

En accompagnement



Salade pdt

Dessert



Fromage blanc bio

vendredi 8 août 2025

Entrée



Concombre



Plat

ou

Plat Véggie**



Filet de poisson Sce asiatique

Emincé de Pois et Blé

En accompagnement



Riz bio aux petits légumes

Dessert



Cake



MENU du 4 au 8 août 2025

mercredi 6 août 2025

Entrée



Macédoine de légumes



Plat

ou

Plat Veggie**



Manchons de canard

Pané blé épinard

En accompagnement



Pates bio

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 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%	0%	20%	80%
Mardi	80%	20%	40%	100%
Jeudi	80%	X	0%	80%
Vendredi	100%	20%	20%	60%
TOTAL	85%	13%	20%	80%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels