



MENU du 18 au 22 août 2025

lundi 18 août 2025

Entrée  
10,12

Salade mexicaine

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

Tacos bœuf VBF

Tacos VG

En accompagnement  
7

Galette tortilla

Dessert   

*Fruits bio ici**

mardi 19 août 2025

Entrée 
1,3,7

Lentilles échalotes

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

Croustillant fromager bio

Croustillant fromager bio

En accompagnement   
1,3,7

Haricots verts Bio

Dessert
1,7,9,10

Tarte aux fruits



MENU du 18 au 22 août 2025

jeudi 21 août 2025

Entrée  3,7,10

Salade de pdt ciboulette

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

Diots

*Mélange céréales
légumineuses*

En accompagnement    1,7,9,10

Ratatouille

Dessert 7

Flan caramel

vendredi 22 août 2025

Entrée    10,12

Salade de tomate

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

Filet de poisson

Protéines VG

En accompagnement  1,3,7

Purée de pomme de terre

Dessert

Ananas

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 18 au 22 août 2025

mercredi 20 août 2025

Entrée



7,10,12

Salade américaine



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Hamburger VBF

Hamburger Vg

En accompagnement



1,3,7

Patatoes maison

Dessert



1,3,7

Brownie + crème anglaise

 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%	100%
Mardi	80%	60%	0%	60%
Jeudi	80%	0%	0%	60%
Vendredi	80%	0%	20%	60%
TOTAL	85%	25%	5%	70%

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