



MENU du 16 au 20 septembre 2024

lundi 16 septembre 2024

Entrée



1,3,7

Crepe fromage



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,10,12

Croustillant Fromager BIO

Croustillant fromager BIO

En accompagnement



1,7,9,10

Courgettes au Basilic

Dessert

7

Crème dessert Chocolat

mardi 17 septembre 2024

Entrée



Salade de haricots verts bio



7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,4,7,12

Chipolatas

Carré de Seitan

En accompagnement



1,3,7,10

Semoule Bio

Dessert

7

*Fruit Bio ici **



MENU du 16 au 20 septembre 2024

jeudi 19 septembre 2024

Entrée



Radis beurre



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poisson

Quenelle

En accompagnement



Purée pdt

Dessert

Compote

vendredi 20 septembre 2024

Entrée



Courgettes tomates en brunoise



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de bœuf

Galette VG

En accompagnement



Carottes Bio

Dessert



Clafouti aux fruits rouges



MENU du 16 au 20 septembre 2024

mercredi 18 septembre 2024

Entrée



Lentilles échalotes Bio



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poulet au curry

Tomates farcies Veggie

En accompagnement



Ratatouille

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)

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	80%	60%	20%	80%
Mardi	80%	60%	20%	60%
Jeudi	80%	0%	0%	40%
Vendredi	100%	20%	20%	100%
TOTAL	85%	35%	15%	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