



MENU du 14 au 18 octobre 2024

lundi 14 octobre 2024

Entrée



Salade verte + croutons



Plat

ou

Plat Veggie**



Matafan aux epinards

Matafan aux epinards

En accompagnement



Matafan aux epinards

Dessert



Ile flottante

mardi 15 octobre 2024

Entrée



Soupe à l'oignon



Plat

ou

Plat Veggie**



Raclette

Raclette

En accompagnement



Raclette

Dessert



*Fruit Bio ici **



MENU du 14 au 18 octobre 2024

jeudi 17 octobre 2024

Entrée



Salade de choux Blanc



Plat

ou

Plat Veggie**



Potée Savoyarde

Pané Blé épinard

En accompagnement



Potée Savoyarde

Dessert



Compote de pomme

vendredi 18 octobre 2024

Entrée



Soupe de Potimarron LIEN



Plat

ou

Plat Veggie**



Colin à la Savoyarde

Farcement Nature

En accompagnement



Colin à la Savoyarde

Dessert



Cake à la praline rose



MENU du 14 au 18 octobre 2024

mercredi 16 octobre 2024

Entrée



1,7,10,12

Salade de lentilles de Massongy au bleu d'auvergne



1,7,10

Plat

ou

Plat Veggie**



1,7,10

*Sauté de poulet à la crème de
reblochon*

Céréales légumineuses VG

En accompagnement



7

Haricots plats

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	100%	80%	80%	100%
Mardi	80%	40%	80%	80%
Jeudi	100%	0%	X	100%
Vendredi	100%	20%	100%	100%
TOTAL	95%	35%	87%	95%

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