



## MENU du 2 au 6 décembre 2024

### lundi 2 décembre 2024

**Entrée**     
10,12

*Salade de Lentilles*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***   
1,12 1,3,6,7

*Steack haché VBF*

*Galette de Soja*

**En accompagnement**    
7

*Haricots plats*

**Dessert**   

*Compote*

### mardi 3 décembre 2024

**Entrée**     
1,3,7

*Chou rouge framboise*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***   
1,3,7 1,3,7,9

*Filet de poisson*

*Crispidor*

**En accompagnement**    
1,3,7,9

*Purée de légumes*

**Dessert**     
1,3,7,9

*Fruit Bio ici \**



# MENU du 2 au 6 décembre 2024

## jeudi 5 décembre 2024

**Entrée**

*Crêpe fromage*

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

*Lasagne de légume provençal  
Bio*

*Lasagne de légume provençal  
Bio*

**En accompagnement**

*Lasagne de légume provençal Bio*

**Dessert**

*Fruit Bio ici \**

## vendredi 6 décembre 2024

**Entrée**

*Salade verte BEL Sciez*

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

*Sauté de volaille VF*

*Omelette*

**En accompagnement**

*Semoule Bio*

**Dessert**

*Cake agrumes*



## MENU du 2 au 6 décembre 2024

**mercredi 4 décembre 2024**

### Entrée



3,9,10

*Céleri rémoulade BEL sciez*



1,3,7

**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***

1,3,6,7,9

*Rib's*

*VG*

**En accompagnement**



1,3,7

*Coquillettes Bio*

### Dessert

1,3,7

*Crème dessert Chocolat*

 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%	20%	20%	80%
Mardi	60%	20%	40%	80%
Jeudi	60%	X	X	100%
Vendredi	80%	20%	20%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>75%</b>	<b>20%</b>	<b>27%</b>	<b>85%</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