



MENU du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25 novembre 2024

Entrée



Chou blanc BEL Sciez



Plat

ou

Plat Veggie**

1,3,7

Sauté de poulet VF

Quenelle

En accompagnement



Semoule Bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 26 novembre 2024

Entrée



Salade de Pates



Plat

ou

Plat Veggie**



Tortillas aux poivrons

Tortilla Pdt

En accompagnement



Epinards bio

Dessert

7,9

Donut's



MENU du 25 au 29 novembre 2024

jeudi 28 novembre 2024

Entrée



1,3,7,9

Salade de riz Bio



1,7,8,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

Tajine de bœuf

Boulgour et lentilles

En accompagnement



7,9

Tajine de légumes

Dessert

1,3,7

Crème dessert Vanille

vendredi 29 novembre 2024

Entrée



8,10,12

Endives au noix



1,3,4,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3

Filet de poisson

Emincé de Pois et Blé

En accompagnement




7

Riz Bio

Dessert




*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 25 au 29 novembre 2024

mercredi 27 novembre 2024

Entrée



Potage de légumes

Plat

ou

Plat Veggie**



Diots

Saucisse végétale

En accompagnement



Crozets au fromage

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	60%	60%	40%	80%
Mardi	80%	20%	20%	80%
Jeudi	60%	0%	0%	60%
Vendredi	80%	40%	40%	80%
TOTAL	70%	30%	25%	75%

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