



MENU du 2 au 6 septembre 2024

lundi 2 septembre 2024

Entrée



7,10

Salade Grecque



1,7,10

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,10

Filet de poulet

Gratin de courgettes

En accompagnement



1,3

Pates bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 3 septembre 2024

Entrée



Boulgour BIO en salade



3,7,9

Plat

ou

Plat Veggie**



1,6,8,9,10

Crêpe tomate mozza

Crêpe tomate mozza

En accompagnement



1,3

Choux fleur bio béchamel

Dessert



1,3,7

Cake



MENU du 2 au 6 septembre 2024

jeudi 5 septembre 2024

Entrée 
3,7,9

Lentilles échalotes


1,6,8,9,10

Plat

ou

Plat Veggie** 
1,3

Sauté de bœuf

Emincé de Pois et Blé

En accompagnement 
1,3,7

Epinard Bio

Dessert 
1,3,7,8

Flan patissier

vendredi 6 septembre 2024

Entrée 
10

Tomates vinaigrette BEL Sciez


1,3,4,7,12

Plat

ou

Plat Veggie** 
1,3,6,7

Poisson pané


Nuggets Végétarien

En accompagnement 
1,7,9,10

Poêlée de légumes


Dessert

Fruits au sirop

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 2 au 6 septembre 2024

mercredi 4 septembre 2024

Entrée



3,7,10

Macédoine de légumes



Plat

ou

Plat Veggie**



1,7,10,12

Diots

Gratin de légumes

En accompagnement



7

Haricots verts Bio

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%	60%	100%
Mardi	100%	40%	0%	100%
Jeudi	100%	0%	0%	80%
Vendredi	80%	0%	40%	80%
TOTAL	90%	25%	25%	90%

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