



## MENU du 28 octobre au 1 novembre 2024

### lundi 28 octobre 2024

#### Entrée



7,10

*Courgettes au curry BEL Sciez*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,3,7

*Cordon Bleu*

*Omelette*

#### En accompagnement



7

*Pdt wedges BEL Sciez*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**

### mardi 29 octobre 2024

#### Entrée



*Crêpe fromage*



1,3,7

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,7,10,12

*Tortilla pdt poivron*

*Tortilla pdt poivron*

#### En accompagnement

1,3,6,7,10

#### Dessert



7

*Beignet chocolat*



## MENU du 28 octobre au 1 novembre 2024

### jeudi 31 octobre 2024

**Entrée**    
1,3,7

*Salade de pomme de terre ciboulette*

    
1,7,10,12 **Plat** ou **Plat Veggie\*\***     
1,3,6,7,10  
*lasagne bolo* *Lasagne Vg*

**En accompagnement**    
7

*Julienne de légumes*

**Dessert**     
7

*Riz au lait*


### vendredi 1 novembre 2024

**Entrée**

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


**En accompagnement**

**Dessert**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



## MENU du 28 octobre au 1 novembre 2024

**mercredi 30 octobre 2024**

**Entrée**   
10

*Bettrave rouge*

  
1,7,10,12

**Plat**

ou

**Plat Véggie\*\***

  
1,3,6,10

*Diots*

*Saucisse végétal*

**En accompagnement**   
7  

*Crozets*

**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%	40%	40%	100%
Mardi	80%	0%	0%	60%
Jeudi	100%	X	0%	100%
Vendredi	0%	0%	0%	0%
<b>TOTAL</b>	<b>60%</b>	<b>13%</b>	<b>10%</b>	<b>65%</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