



## MENU du 9 au 13 septembre 2024

### lundi 9 septembre 2024

#### Entrée



*Tarte poireaux brocolis*

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



*Filet de saumon*

*Clafouti légumes*

#### En accompagnement



*Purée de carotte*

#### Dessert

*Compote*

### mardi 10 septembre 2024

#### Entrée



*Tomate vinaigrette*

3,10

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



*Paupiettes de veau*

*Feuilleté au fromage de chèvre*

#### En accompagnement



*Pomme de terre*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**



## MENU du 9 au 13 septembre 2024

### jeudi 12 septembre 2024

#### Entrée



*Salade de riz Bio*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Carré Seitan tomates*

*Carré Seitan tomates*

#### En accompagnement



*Epinards Bio*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**

### vendredi 13 septembre 2024

#### Entrée



*Concombre menthe BEL Sciez*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Sauté de dinde*

*Omelette*

#### En accompagnement



*Pates bio*

#### Dessert

7

*Crème dessert Vanille*



## MENU du 9 au 13 septembre 2024

**mercredi 11 septembre 2024**

### Entrée



7,10

*Salade grecque BEL Sciez*

### Plat

ou

### Plat Veggie\*\*



1,3,6,7,8

*Roti de porc (Froid)*

*Boulette Thai*

### En accompagnement



*Boulgour*

### Dessert



1,3,5,7,8

*Cake*

 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%	20%	60%	40%
Mardi	60%	20%	40%	80%
Jeudi	80%	X	0%	80%
Vendredi	80%	20%	20%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>70%</b>	<b>20%</b>	<b>30%</b>	<b>70%</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