



MENU du 29 avril au 3 mai 2024

lundi 29 avril 2024

Entrée  
1,3,7

Salade de pdt ciboulette

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

Tarte 3 fromages

Tarte 3 fromages

En accompagnement   
7

Haricots verts Bio

Dessert 1,3,7

Donut's

mardi 30 avril 2024

Entrée   

Potage de légumes BIO

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
10 4,7

Chipolatas

Tortilla de légumes

En accompagnement   
1,3,7

Pomme vapeur BEL

Dessert   

*Fruit Bio ici **



MENU du 29 avril au 3 mai 2024

jeudi 2 mai 2024

Entrée



10

Tomates vinaigrette BEL Sciez



4,7

Plat

ou

Plat Veggie**

1,3,7

Filet de poisson

Quenelle nature

En accompagnement



Riz Bio

Dessert

Compote pomme

vendredi 3 mai 2024

Entrée



7,10

Concombre BEL Sciez Menthe



1,12

Plat

ou

Plat Veggie**

1,6,9

Sauté de bœuf VBF au paprika

Poêlée d'orge perlé

En accompagnement



Carottes au jus BEL

Dessert



1,3,7

Cake

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 29 avril au 3 mai 2024

mercredi 1 mai 2024

Entrée

Plat ou Plat Veggie**

En accompagnement

Dessert

 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%	40%	0%	20%
Mardi	80%	20%	60%	100%
Jeudi	60%	0%	0%	60%
Vendredi	100%	0%	60%	60%
TOTAL	80%	15%	30%	60%

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