



## MENU du 20 au 24 mai 2024

### lundi 20 mai 2024

Entrée



---

Plat ou Plat Veggie\*\*

En accompagnement

---

Dessert

### mardi 21 mai 2024

Entrée



1,3,7

*Salade verte*



10

Plat

ou

Plat Veggie\*\*



1,3,7

*Filet de poisson*

*Orge perlé butternut artichaut*

En accompagnement



1,3,7

*Boulgour bio*

---

Dessert



7

*Fruit Bio ici \* Pomme*



# MENU du 20 au 24 mai 2024

## jeudi 23 mai 2024

**Entrée**  

10

*Salade boulgour*

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

1,3,7

1,3,7

*Croustillant Cheddar*

*Croustillant Cheddar*

**En accompagnement**   

7

*Courgettes basilic BEL Sciez*

**Dessert**  

*Fruit Bio ici \* Banane*

## vendredi 24 mai 2024

**Entrée**   

7

*Radis beurre*

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

1,7,10

1,3,7

*Emincé de volaille*

*Omelette*

**En accompagnement**   

7

*Semoule bio*

**Dessert** 

7

*Liegeois*



## MENU du 20 au 24 mai 2024

**mercredi 22 mai 2024**

### Entrée



*Salade coleslaw*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



*Courgettes farcies*

*Crispidor*

### En accompagnement



*Pâtes Bio*

### Dessert



*Riz au lait*

 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	0%	20%	0%	0%
Mardi	80%	20%	60%	100%
Jeudi	80%	X	0%	60%
Vendredi	80%	20%	20%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>60%</b>	<b>20%</b>	<b>20%</b>	<b>60%</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