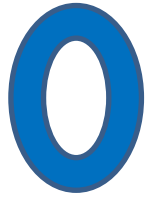




MENU du 15 au 19 avril 2024

Jeux Olympiques

lundi 15 avril 2024



Entrée



Radis beurre

^{1,7,12} **Plat** ou **Plat Veggie**** ¹

Lamelle Kebab

Emincé de pois

En accompagnement ^{1,3,7}

Galette tomate salade oignons

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 16 avril 2024



Entrée



Salade de riz Bio

^{6,10} **Plat** ou **Plat Veggie**** ^{1,3}

Yassa de poulet

Galette Végétal

En accompagnement ^{1,3}

Semoule bio aux petits légumes

Dessert



Flan coco

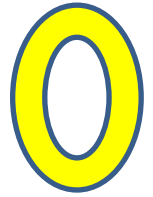




MENU du 15 au 19 avril 2024

Jeux Olympiques

jeudi 18 avril 2024



Entrée 
6,10

Chou chinois vinaigrette soja

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

Samoussa de légumes

Samoussa de légumes

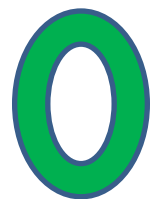
En accompagnement 
1,3,6

Poêlée asiatique

Dessert 
1,3,7

Beignet pomme

vendredi 19 avril 2024



Entrée 
10

Salade verte

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,4,12 1,3,7

Filet de poisson

Quenelle nature

En accompagnement 
7

Riz jaune Bio

Dessert

Compote pomme

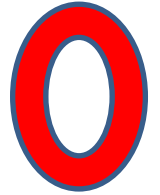




MENU du 15 au 19 avril 2024

Jeux Olympiques

mercredi 17 avril 2024



Entrée



Potage de légumes

  ₁ **Plat** ou **Plat Veggie****  ₆
Pulled pork *Chili Végétal*

En accompagnement 
Patatoes

Dessert



*Fruit Bio ici **





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 plat 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 beau et bon fruit 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%	20%	40%
Mardi	100%	40%	0%	80%
Jeudi	100%	0%	0%	40%
Vendredi	60%	20%	20%	60%
TOTAL	80%	25%	10%	55%

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.