



MENU du 22 au 26 avril 2024

lundi 22 avril 2024

Entrée



Salade de lentilles Bio



Plat

ou

Plat Veggie**



Diots

Emincé végétal Bio

En accompagnement



Chou-fleur Bio

Dessert

Cocktail de fruit

mardi 23 avril 2024

Entrée



Chou rouge framboise



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poisson

Gratin de légumes

En accompagnement



Boulgour Bio

Dessert



*Fruit Bio ici **



MENU du 22 au 26 avril 2024

jeudi 25 avril 2024

Entrée 

Friand fromage

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

Tortilla Bio Pdt

Tortilla Bio Pdt

En accompagnement

Ratatouille

Dessert 

*Fruit Bio ici **

vendredi 26 avril 2024

Entrée 

Betterave Bio rouge

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

Sauté de poulet

Omelette

En accompagnement 

Semoule Bio

Dessert 

Beignet chocolat



MENU du 22 au 26 avril 2024

mercredi 24 avril 2024

Entrée



10

Tomate basilic



1,3,7,10

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Cordon bleu

Croustillant fromager bio

En accompagnement



1,7

Purée de légumes

Dessert

7

Liegeois



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	80%	60%	40%	80%
Mardi	80%	80%	20%	100%
Jeudi	40%	B	Lo	80%
Vendredi	60%	40%	0%	60%
TOTAL	65%	60%	20%	80%

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.