



# MENU du 8 au 12 avril 2024

## **lundi 8 avril 2024**

### **Entrée**



*Salade verte BEL Sciez*



### **Plat**

ou

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



*Dahl lentilles curry coco  
MASSONGY*

*Dahl lentilles curry coco  
MASSONGY*

### **En accompagnement**



*Riz Bio*

### **Dessert**

1,3,7

*Crème dessert vanille*

## **mardi 9 avril 2024**

### **Entrée**



*Camembert*



### **Plat**

ou

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



*Emincé de volaille façon Wok*

*Emincé végétal façon WOK*

### **En accompagnement**



*Poêlée asiatique*

### **Dessert**



*Fruit Bio ici \**



# MENU du 8 au 12 avril 2024

## jeudi 11 avril 2024

**Entrée**     
10

*Salade Haricots verts BIO*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
1,7,10 1,3,7

*Gigot d'agneau cuit 11heures*

*Tortilla de légumes*

**En accompagnement**  

*Flageolets*

**Dessert**    
1,3,7

*Brioche*

## vendredi 12 avril 2024

**Entrée**    
10

*Chou fleur façon taboulé*

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

*Jambon sauce madère*

*Quenelle nature*

**En accompagnement**     
1,7

*Purée de légumes*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**



## MENU du 8 au 12 avril 2024

**mercredi 10 avril 2024**

**Entrée**    
10

*Carottes à l'orange*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
4,7 1,6,9

*Filet de poisson*

*Poêlée d'orge perlé*

**En accompagnement**     
1

*Boulgour Bio*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

 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%	80%	40%	80%
Mardi	80%	20%	0%	80%
Jeudi	100%	0%	0%	100%
Vendredi	60%	20%	40%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>85%</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