



MENU du 3 au 7 juin 2024

lundi 3 juin 2024

Entrée
7,10

Courgette à la menthe sauce fromage blanc BEL Sciez

Plat **Plat Veggie****
1,6,7,10,12 *Chili Vg* ou *Chili Vg* 1,6,7,10,12

En accompagnement
7 *Boulgour bio*

Dessert
Crème dessert chocolat

mardi 4 juin 2024

Entrée
1,3,5,7,8

Terrine de campagne/terraine Vg

Plat **Plat Veggie****
1,10 *Gigot d'agneau cuit 11heures* ou *Omelette* 1,7,10

En accompagnement
1,3,7 *Flageolets*

Dessert
1,9 *Fruit Bio ici **



MENU du 3 au 7 juin 2024

jeudi 6 juin 2024

Entrée



Taboulé Bio à la menthe fraîche



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de poulet VF

Croustillant fromage

En accompagnement



Ratatouille

Dessert



Compote

vendredi 7 juin 2024

Entrée



Tartare de tomate



Plat

ou

Plat Veggie**



Chipolatas

Omelette

En accompagnement



Courgettes BEL Sciez

Dessert



*Fruit Bio ici **



MENU du 3 au 7 juin 2024

mercredi 5 juin 2024

Entrée



10,12

Tomate vinaigrette



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poisson MSC

Orge perlé butternut artichaut

En accompagnement



Purée de pomme de terre

Dessert

1,3,5,7,8

Beignet pomme

 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%	20%	40%	80%
Mardi	80%	20%	40%	80%
Jeudi	100%	0%	X	80%
Vendredi	80%	20%	60%	100%
TOTAL	85%	15%	47%	85%

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