



MENU du 14 au 18 septembre 2026

lundi 14 septembre 2026

Entrée



7,10

Salade grecque BEL Sciez



1,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,10,12

Sauté poulet LR

Croustillant fromager BIO

En accompagnement



1,7,9,10

Courgettes au Basilic



7

Fromage

Fromage blanc bio

Dessert



Fruit Bio ici *

*Fruit Bio ici **

mardi 15 septembre 2026

Entrée



Taboulé Bio à la menthe fraîche



10

Plat

ou

Plat Veggie**



1,7,10,12

Quenelle Nature Bio

Quenelle Nature BIO

En accompagnement



1,3,7

Epinards Bio

Maison

Local

BIO

Labels



1,3,7

Fromage

Camembert Bio

Dessert

1,3,7

Chou vanille



MENU du 14 au 18 septembre 2026

jeudi 17 septembre 2026

Entrée



10

Tarte poireau brocoli



1,7,10,12

Plat

ou

Plat Véggie**



1,3,7

Fricadelle VBF

Carré de Seitan

En accompagnement



Pâtes bio

7 Fromage

Fromage local

Dessert

7

Liegeois

vendredi 18 septembre 2026

Entrée



10

Courgettes tomates en brunoise



1,3,4,7,12

Plat

ou

Plat Véggie**



1,3,6,7

*Filet de poisson au beurre
blanc*

Galette VG

En accompagnement



Carottes Bio

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



7

Fromage

Fromage local



7

Dessert

*Fromage blanc Bio **



MENU du 14 au 18 septembre 2026

mercredi 16 septembre 2026

Entrée



Lentilles échalotes Bio



Plat

ou

Plat Veggie**



Saucisse de toulouse

Dahl de lentilles de Massongy

En accompagnement



Gnocchi



Fromage

Yaourt

Dessert



*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



Mercredi : La Panière - Sciez

Lundi Mardi Jeudi et Vendredi : Bio Fournil de Langin - Bons

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 **artisanaux**, 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%	40%	80%	100%
Mardi	80%	80%	20%	80%
Jeudi	80%	0%	0%	40%
Vendredi	80%	40%	20%	80%
TOTAL	80%	40%	30%	75%

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