

MENU du 2 au 6 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026

Entrée
1,3,7,9,10

Salade de pdt

Plat ou Plat Veggie**

Plat	Plat Veggie**
1,3,7,10,12	1,3,7,10,12
Lasagne Légumes du soleil Bio VG	*Lasagne Légumes du soleil Bio VG*

En accompagnement
1,3,7,10,12

Lasagne Légumes du soleil Bio VG

7 Fromage	Dessert
Fromage local	*Crème dessert*

mardi 3 novembre 2026

Entrée
1,3,7

Carottes vinaigrette BEL

Plat ou Plat Veggie**

7 Plat	Plat Veggie**
	1,3,4,7,10,12
Sauté de bœuf VBF (74) Hoffer	*Gratin de légumes BEL Sciez*

En accompagnement
1,3,7,10,12

Haricots verts Bio

Fromage	Dessert
Fromage local	*Compote pomme Bio*

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 2 au 6 novembre 2026

jeudi 5 novembre 2026

Entrée
7

Salade boulgour BIO

Plat ou Plat Veggie**
1,3,4,7,10,12 — 1,3,7,10,12

Sauté de poulet Label rouge — *Crispidor*

En accompagnement
1,9,10

Purée de légumes

Fromage
7

Fromage local

Dessert

*Fruit Bio ici **

vendredi 6 novembre 2026

Entrée
10

Salade verte

Plat ou Plat Veggie**
1,3,7 — 1,3,7

Raclette st trivier — *Raclette st trivier*

En accompagnement
7

Pomme de terre Bio

Fromage

Fromage blanc bio

Dessert

*Fruit Bio ici **

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 2 au 6 novembre 2026

mercredi 4 novembre 2026

Entrée
3,9,10

Céleri vinaigrette framboise BEL

Plat ou Plat Veggie**
1,3,4,7,10,12 — 1,3,7

Filet de poisson — *Quenelle*

En accompagnement
1,9,10

Pates bio + fromage

Fromage
7

Yaourt

Dessert
1,3,7

Patisserie

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 agrées 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%	60%	20%	80%
Mardi	100%	40%	80%	100%
Jeudi	80%	X	X	80%
Vendredi	80%	40%	100%	100%
TOTAL	**85%**	**47%**	**67%**	**90%**

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