



MENU du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5 janvier 2026

Entrée



Salade de betterave



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de volaille

Omelette

En accompagnement



Semoule Bio

Dessert



*Fruit Bio**

mardi 6 janvier 2026

Entrée



Lentilles echalotte



Plat

ou

Plat Veggie**



Tortilla poivrons fromage

Tortilla poivrons fromage

En accompagnement



Epinard bio

Dessert



Galette des rois



MENU du 5 au 9 janvier 2026

jeudi 8 janvier 2026

Entrée 1,3,7

Crêpe au Fromage



Plat

ou

Plat Véggie**



Blanquette de veau

Blanquette de haricots blancs

En accompagnement

Carottes Bio

Dessert 7

Flan caramel

vendredi 9 janvier 2026

Entrée

Chou vinaigrette BEL



Plat

ou

Plat Véggie**



Filet de poisson MSC

Bolognaise Soja

En accompagnement

Riz Bio

Dessert

*Fromage blanc Bio **



MENU du 5 au 9 janvier 2026

mercredi 7 janvier 2026

Entrée



10,12

Carotte vinaigrette BEL



Plat

ou

Plat Veggie**



Raclette Ferme Lalanche

Raclette Ferme Lalanche

En accompagnement



Pdt

Dessert



*Fruit Bio**

 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)

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**.

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.

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.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	100%	40%	20%	80%
Mardi	100%	20%	0%	80%
Jeudi	60%	0%	0%	60%
Vendredi	100%	40%	20%	100%
TOTAL	90%	25%	10%	80%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels