



MENU du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12 janvier 2026

Entrée



Salade pdt



Plat

ou

Plat Veggie**



Boulettes de bœuf VBF Bio

Steack végétal

En accompagnement



Julienne de légumes

Dessert



Yaourts Bio

mardi 13 janvier 2026

Entrée



Carotte vinaigrette BEL



Plat

ou

Plat Veggie**



Fish and chips MSC

Crispidor

En accompagnement



Gratin pâtes bio

Dessert



*Fruit Bio**



MENU du 12 au 16 janvier 2026

jeudi 15 janvier 2026

Entrée



Salade verte et fromage



Plat

ou

Plat Veggie**



Chili Végétal

Chili Végétal

En accompagnement



Boulgour Bio

Dessert



*Fruit Bio**

vendredi 16 janvier 2026

Entrée



Saint Marcellin



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de poulet VF

Omelette

En accompagnement



Carottes Bio

Dessert

1,3,7

Paris Brest



MENU du 12 au 16 janvier 2026

mercredi 14 janvier 2026

Entrée



10,12

Endives vinaigrette au noix BEL



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,7,10,12

Volaille

Parmentier VG aux légumes

En accompagnement



7

Purée de pomme de terre

Dessert



1,3,7

Riz au lait

 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%	40%	0%	60%
Mardi	100%	40%	40%	80%
Jeudi	100%	X	X	60%
Vendredi	80%	20%	20%	80%
TOTAL	90%	33%	20%	70%

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