



MENU du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12 janvier 2026

Entrée  _{3,7,12}

Salade pdt

 **Plat ou Plat Veggie****  _{1,6,10}

Boulettes de bœuf VBF Bio

Steack végétal

En accompagnement  _{9,10,12}

Julienne de légumes

Dessert  ₇

Yaourts Bio

mardi 13 janvier 2026

Entrée  _{1,3,7}

Carotte vinaigrette BEL

 **Plat ou Plat Veggie****  _{1,6,12}

Fish and chips MSC

Crispidor

En accompagnement  _{1,6,12}

Gratin pâtes bio

Dessert  _{1,7}

*Fruit Bio**



MENU du 12 au 16 janvier 2026

jeudi 15 janvier 2026

Entrée   
7,10,12

Salade verte et fromage

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,6,12 1,6,12

Chili Végétal *Chili Végétal*

En accompagnement  
1,7

Boulgour Bio

Dessert   

*Fruit Bio**

vendredi 16 janvier 2026

Entrée  
7

Saint Marcellin

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,7,12 3,7

Sauté de poulet VF *Omelette*

En accompagnement   
1,7

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

 **Plat**  **Plat Veggie****

Volaille

 *Parmentier VG aux légumes*

En accompagnement

Purée de pomme de terre

Dessert

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 *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%	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