



MENU du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19 janvier 2026

Entrée



7,10,12

Salade Barbara (Haricot blanc à la tomate)

 **Plat** ou **Plat Veggie****  _{1,3,7}

Croustillant cheddar

Croustillant cheddar

En accompagnement



1,3,7

Brocolis bio

Dessert



*Fruit Bio**

mardi 20 janvier 2026

Entrée



Choux rouge vinaigrette

 **Plat** ou **Plat Veggie****  _{1,4,7} 

Raclette St trivier

Raclette VG

En accompagnement



1,3,7

Pdt Bio

Dessert



7

Petit Suisse



MENU du 19 au 23 janvier 2026

jeudi 22 janvier 2026

Entrée



Potage de légumes

Plat ou **Plat Veggie**** _{1,4,7} _{1,3,7}

Filet colin

Tortilla

En accompagnement



Potatoes

Dessert



*Fromage blanc Bio **

vendredi 23 janvier 2026

Entrée



Tarte fromage

Plat ou **Plat Veggie**** _{1,9,12} _{1,7,9,12}

Sauté bœuf VBF

Mélange céréale légumineuse

En accompagnement



Haricots verts Bio

Dessert



Cake



MENU du 19 au 23 janvier 2026

mercredi 21 janvier 2026

Entrée



1,3,7

Fromage

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 

Choucroute

Choucroute VG

En accompagnement



7

Carottes Bio

Dessert



*Fruit Bio**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



Mercredi : Pain O pain qui chante Anthy
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)

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 *artisanaux*, viennoiseries et plus encore. Engagé dans des pratiques *durables* et respectueux de l'environnement.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	100%	40%	20%	40%
Mardi	80%	0%	80%	100%
Jeudi	100%	X	0%	100%
Vendredi	100%	20%	0%	80%
TOTAL	95%	20%	25%	80%

Maison

Local

Bio

Labels