



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 Véggie**

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 Véggie**

1,4,7

Raclette St trivier

Raclette VG

En accompagnement

1,3,7



Pdt Bio

Dessert



Petit Suisse



MENU du 19 au 23 janvier 2026

jeudi 22 janvier 2026

Entrée



Potage de légumes



Plat

ou

Plat Véggie**



Filet colin

Tortilla

En accompagnement



Potatoes

Dessert



*Fromage blanc Bio **

vendredi 23 janvier 2026

Entrée



Tarte fromage



Plat

ou

Plat Véggie**



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



Fromage



Plat

ou

Plat Véggie**



Choucroute

Choucroute VG

En accompagnement



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