



MENU du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26 janvier 2026

Entrée   
10,12

Céleri vinaigrette framboise BEL

   **Plat ou Plat Veggie****   
1,7,9,10,12

Couscous VG

Couscous VG

En accompagnement   
1,7,10,12

Semoule Bio

Dessert   
1,3,7

Crème chocolat

mardi 27 janvier 2026

Entrée   
1,3,7

Babybel

   **Plat ou Plat Veggie****  
3,10,1,7

Sauté de porc VPF

Chili VG

En accompagnement  
1,3,7

Printanière de légumes

Dessert   
1,3,7

Compote



MENU du 26 au 30 janvier 2026

jeudi 29 janvier 2026

Entrée 
3,10

Salade mexicaine

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

Sauté de volaille

Croustillant au fromage

En accompagnement 
1,3,7

Gratin de poireaux

Dessert 

*Fruit Bio ici **

vendredi 30 janvier 2026

Entrée 
3,10

Salade verte

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,9 1,7,12

Sauté de veau Marengo VF

Gratin de légumes

En accompagnement 
1,7,12

Coquillettes bio

Dessert 

*Fruit Bio ici **



MENU du 26 au 30 janvier 2026

mercredi 28 janvier 2026

Entrée  
10,12

Chou chinois vinaigrette BEL

  **Plat**  **Plat Veggie**** 
1,4,12 1,6,9

Filet de poisson MSC

Emincé de soja

En accompagnement 
1,3,7

Purée Pomme de terre

Dessert 
1,3,7

Cake aux pommes

 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)

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%	20%	20%	80%
Mardi	80%	0%	20%	60%
Jeudi	80%	X	X	80%
Vendredi	80%	20%	40%	80%
TOTAL	80%	13%	27%	75%

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