



## MENU du 26 au 30 janvier 2026

### lundi 26 janvier 2026

#### Entrée



*Céleri vinaigrette framboise BEL*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Couscous VG*

*Couscous VG*

#### En accompagnement



*Semoule Bio*

#### Dessert

1,3,7

*Crème chocolat*

### mardi 27 janvier 2026

#### Entrée



*Babybel*



#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



*Sauté de porc VPF*

*Chili VG*

#### En accompagnement



*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\*\*

1,3,7

*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\*\*

1,7,12

*Sauté de veau Marengo VF*

*Gratin de légumes*


#### En accompagnement

1,7,12

*Coquillettes bio*


#### Dessert

*Fruit Bio ici \**

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



## MENU du 26 au 30 janvier 2026

**mercredi 28 janvier 2026**

### Entrée



10,12

*Chou chinois vinaigrette BEL*



1,4,12

### Plat

ou

### Plat Veggie\*\*



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 SO<sub>2</sub>)
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 **artisansaux**, viennoiseries et plus encore. Engagé dans des pratiques **durables** et respectueux de l'environnement.

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%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>13%</b>	<b>27%</b>	<b>75%</b>

 Maison

 Local

 Bio

 Labels