



MENU du 2 au 6 février 2026

lundi 2 février 2026

Entrée   
1,3,7

Céleri rémoulade

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

Poulet grillé *Omelette*

En accompagnement  
1,3,7

Purée Pomme de terre

Dessert   

*Fruit Bio ici **

mardi 3 février 2026

Entrée  
7

Salade de pomme de terre ciboulette

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

Tarte aux poireaux *Tarte aux poireaux*

En accompagnement  
1,6,9

Tarte aux poireaux

Dessert  
7

Crêpe au sucre



MENU du 2 au 6 février 2026

jeudi 5 février 2026

Entrée  
1,3,7

Cake au fromage maison

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,3,7 1,6,9

Boulettes Bœuf Bio VBF

Boulette Végétal

En accompagnement 
7

Petit pois carotte

Dessert 
1,3,7

Creme dessert Vanille

vendredi 6 février 2026

Entrée  
10,12

Salade verte

 **Plat** ou **Plat Veggie**** 
1,4,10,12 1,3,7

Filet de poisson

Cereale vg

En accompagnement 
1,7

Lentilles BIO

Dessert  
1,7

Compote



MENU du 2 au 6 février 2026

mercredi 4 février 2026

Entrée   
1,3,7

Carottes bel

 **Plat** ou **Plat Veggie****   
1,3,7
Merguez *Croustillant fromager BIO*

En accompagnement   
7
Purée de patate douce gratinée

Dessert   
7

*Fruit Bio ici **

 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	80%	20%	40%	100%
Mardi	80%	0%	60%	100%
Jeudi	80%	0%	0%	100%
Vendredi	100%	40%	60%	100%
TOTAL	85%	15%	40%	100%

Maison

Local

Bio

Labels