



MENU du 23 au 27 février 2026

lundi 23 février 2026

Entrée



Carottes bel



Plat

ou

Plat Veggie**



Lasagne Vg

Lasagne Vg

En accompagnement



Lasagne Vg

Dessert

Compote

mardi 24 février 2026

Entrée



Salade verte et dés de fromage



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de bœuf VBF

Gratin de pâtes aux légumes

En accompagnement



Carottes Bio

Dessert



Crème dessert



MENU du 23 au 27 février 2026

jeudi 26 février 2026

Entrée

10,12

Lentilles echalotte



Plat

ou

Plat Veggie**

1,3,7

Sauté de volaille au curry

Croustillant fromager bio

En accompagnement

1,7

Légumes en gratin

Dessert

*Fruit Bio ici **

vendredi 27 février 2026

Entrée

3,10,12

Pâté de campagne / salade de pdt



Plat

ou

Plat Veggie**

1,3,6,7

*Sauté de porc VPF sauce
madère*

Omelette

En accompagnement

1,7

Pates fromage rapé

Dessert

*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 23 au 27 février 2026

mercredi 25 février 2026

Entrée



Betterave rouge



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poisson

Dahl de lentilles de Massongy

En accompagnement



Haricots verts bio

Dessert



Pâtisserie

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

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	80%	0%	20%	80%
Mardi	100%	0%	0%	80%
Jeudi	80%	X	X	80%
Vendredi	80%	20%	80%	100%
TOTAL	85%	7%	33%	85%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels