



MENU du 9 au 13 mars 2026

lundi 9 mars 2026

Entrée



Salade de haricots verts Bio



Plat

ou

Plat Veggie**



Diots (ferme de challonge 74)

Saucisse VG

En accompagnement



Crozets

Dessert

7

Yaourt aux fruits

mardi 10 mars 2026

Entrée



Betteraves Bio vinaigrette



Plat

ou

Plat Veggie**



Filet de poisson au cheddar

Croustillant fromager bio

En accompagnement



Polenta

Dessert



*Fruit Bio ici **



MENU du 9 au 13 mars 2026

jeudi 12 mars 2026

Entrée



Salade de pepinettes au pesto



Plat

ou

Plat Veggie**



Chili Végétal

Chili Végétal

En accompagnement



Riz bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 13 mars 2026

Entrée



Fromage BIO



Plat

ou

Plat Veggie**



Hauts de cuisse de Poulet VF

Omelette

En accompagnement



Purée de courge Bio

Dessert

1,3,7

Paris Brest

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 9 au 13 mars 2026

mercredi 11 mars 2026

Entrée



10,12

Salade d'endives Bel Sciez



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Cordon bleu

Carré de Seitan BIO

En accompagnement



7,9

Flageolets

Dessert



1,3,7,8

Lingot créole

 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%	60%
Mardi	80%	60%	20%	100%
Jeudi	80%	X	X	60%
Vendredi	80%	40%	20%	80%
TOTAL	80%	40%	27%	75%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels