



MENU du 20 au 24 avril 2026

lundi 20 avril 2026

Entrée   
10'12

Tomates vinaigrette BEL Sciez

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

Lasagne aux lentilles Bio

Lasagne aux lentilles Bio

En accompagnement  
1,3,7

Lasagne aux lentilles Bio

Dessert

Compote pomme

mardi 21 avril 2026

Entrée   
1,3,7

Salade verte et fromage

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

Haché de bœuf VBF

Hachis parmentier VG

En accompagnement   
1,3,7

Ecrasé de pdt bio

Dessert  
1

Crème dessert maison chocolat



MENU du 20 au 24 avril 2026

jeudi 23 avril 2026

Entrée



Salade de lentilles Bio



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de volaille

Croustillant fromager bio

En accompagnement



Chou fleur bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 24 avril 2026

Entrée



Cake du soleil



Plat

ou

Plat Veggie**



Diots

Omelette

En accompagnement




Purée de légumes

Dessert




*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 20 au 24 avril 2026

mercredi 22 avril 2026

Entrée



10,12

Betteraves bio



1,3,7,10

Plat

ou

Plat Véggie**



1,3,6,7

Filet de poisson

Emincé végétal Bio

En accompagnement



1,3,7

Pates au fromage

Dessert



1,3,7

Tarte au flan

 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 **artisansaux**, 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% | 60% | 20% | 20% |
| Mardi | 100% | 20% | 20% | 100% |
| Jeudi | 80% | B | Lo | 100% |
| Vendredi | 80% | 40% | 40% | 100% |
| TOTAL | 85% | 40% | 27% | 80% |

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