



MENU du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27 avril 2026

Entrée  

Radis beurre

  **Plat** ou **Plat Veggie****  

Emincé de poulet VF

Tarte

En accompagnement  

Rosti de pomme de terre

Dessert   

*Fruit Bio ici **

mardi 28 avril 2026

Entrée 

Salade mexicaine

  **Plat** ou **Plat Veggie****  

Tortilla pdt oignon

Tortilla pdt oignon

En accompagnement 

Ratatouille

Dessert 

Beignet chocolat



MENU du 27 avril au 1 mai 2026

jeudi 30 avril 2026

Entrée 
1,3,7

Crêpe au fromage



Plat

ou

Plat Veggie** 
1,6,7,9

Couscous merguez VBF

Couscous Merguez VG

En accompagnement 
1,3,7,9

Légumes et semoule couscous

Dessert 
7

*Yaourt nature cret joli Bio **


vendredi 1 mai 2026

Entrée

Plat ou Plat Veggie**


En accompagnement

Dessert

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 27 avril au 1 mai 2026

mercredi 29 avril 2026

Entrée



Concombre BEL Sciez



Plat

ou

Plat Veggie**



Pain de viande

Clafouti VG

En accompagnement



Pates au fromage

Dessert



*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)**

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%	20%	20%	100%
Mardi	60%	0%	0%	40%
Jeudi	80%	X	X	80%
Vendredi	0%	0%	0%	0%
TOTAL	55%	7%	7%	55%

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