



## MENU du 11 au 15 mai 2026

### lundi 11 mai 2026

**Entrée**   
1,3,7

*Nem aux légumes*

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

*Quenelle gratinée*

*Quenelle gratinée*

**En accompagnement**     
7

*Courgettes au basilic*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

### mardi 12 mai 2026

**Entrée**     
1,3,7,8

*Tomate vinaigrette*

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

*Saucisse fumée*

*Saucisse VG*

**En accompagnement**    

*Lentilles carottes*

**Dessert**   

*Yaourt fruit cret joli Bio \**



## MENU du 11 au 15 mai 2026

**jeudi 14 mai 2026**

**Entrée**

---

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

**En accompagnement**

---

**Dessert**

**vendredi 15 mai 2026**

**Entrée**

---

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

**En accompagnement**

---

**Dessert**

Maison

Local

BIO

Labels



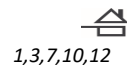
## MENU du 11 au 15 mai 2026

**mercredi 13 mai 2026**

### Entrée



*Fruit Bio ici*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



*Sandwich Thon Crudités*

*Sandwich VG Crudités*

### En accompagnement

*Chips*

### Dessert

1,3,7,8

*Biscuit*

 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 SO<sub>2</sub>)
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%	40%	40%
Mardi	80%	40%	60%	100%
Jeudi	0%	0%	0%	0%
Vendredi	0%	0%	0%	0%
<b>TOTAL</b>	<b>40%</b>	<b>15%</b>	<b>25%</b>	<b>35%</b>

**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