



## MENU du 18 au 22 mai 2026

### lundi 18 mai 2026

#### Entrée <sup>7</sup>

*Fromage portion*

 <sup>1,3,7</sup> **Plat** ou **Plat Veggie\*\***  <sup>1,3,7</sup>

*Lasagne ricotta epinard*

*Lasagne ricotta epinard*

**En accompagnement**  <sup>1,3,7</sup>

*Lasagne ricotta epinard*

**Dessert**    

*Compote Bio*

### mardi 19 mai 2026

**Entrée**    <sup>1,3,7</sup>

*Salade grecque*

  <sup>10,12</sup> **Plat** ou **Plat Veggie\*\***   <sup>1,7,12</sup>

*Parmentier de Bœuf VBF Bio  
aux légumes*

*Parmentier VG aux légumes*

**En accompagnement**    <sup>1,3,7</sup>

*Parmentier de Bœuf VBF Bio aux légumes*

**Dessert**   <sup>1,7,9</sup>

*Creme dessert fraise*



# MENU du 18 au 22 mai 2026

## jeudi 21 mai 2026

**Entrée**     
10,12

*Salade épeautre bio et petits pois*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
1,7,12 1,3,7

*Kefta de volaille*

*Gratin dauphinois*

**En accompagnement**     
1,7,9

*Tajine de légumes*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**

## vendredi 22 mai 2026

**Entrée**    
1,3,7,10,12

*Tarte tomate chèvre*

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

*Sauté porc miel et sauge(VPF  
Rhone Alpes)*

*Omelette*

**En accompagnement**      
1,3,7

*Brocolis Bio*

**Dessert**   

*Fruit Bio ici \**



## MENU du 18 au 22 mai 2026

**mercredi 20 mai 2026**

### Entrée



*Salade verte*



**Plat**

ou

**Plat Veggie\*\***



*Fish and chips MSC*

*Poêlée Orientale VG*

### En accompagnement



*Pdt rissolées*

### Dessert



*Cake marbré*

 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%	20%	20%
Mardi	100%	40%	20%	100%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	80%	40%	60%	80%
<b>TOTAL</b>	<b>85%</b>	<b>33%</b>	<b>33%</b>	<b>75%</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