



## MENU du 22 au 26 juin 2026

### lundi 22 juin 2026

#### Entrée



7,10,12

*Betteraves Bio et féta*



1,3,6,7,10,12

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,3,6,7

*Jambon madere*

*Flan de légumes*

#### En accompagnement



1,7

*Pdt patatoes*

#### Dessert



*Fruit Bio ici \**

### mardi 23 juin 2026

#### Entrée



*Taboulé Bio à la menthe fraîche*



7

#### Plat

ou

#### Plat Veggie\*\*



1,3,7

*Tortillas*

*Tortillas*

#### En accompagnement



1,3,6,7

*Ratatouille*

#### Dessert

10,12

*Paris Brest*



# MENU du 22 au 26 juin 2026

## jeudi 25 juin 2026

**Entrée**    
7

*Fromage Rapé*

   **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
1,3,7 1,3,6,7

*Tacos Bœuf VBF Bleu blanc  
cœur*

*Tacos Vg*

**En accompagnement**     
10,12

*Salade verte BEL*

**Dessert** 7

*Flan caramel*

## vendredi 26 juin 2026

**Entrée**      
10,12

*Concombre LIEN vinaigrette*

  **Plat** ou **Plat Veggie\*\***    
1,4,7,12 7

*Filet de poisson*

*Orge perlé butternut artichaut*

**En accompagnement**     
1,7

*Boulgour Bio*

**Dessert**    
7

*Fromage blanc Bio \**



## MENU du 22 au 26 juin 2026

**mercredi 24 juin 2026**

### Entrée



10,12

*Tomates Basilic*

---

  **Plat**  **ou** **Plat Veggie\*\***    
*Sandwich dinde* *Sandwich œuf*

1,3,7,8,10,12

1,3,7,10,12

**En accompagnement**  

1,7

*Chips*

### Dessert

*Ananas*

 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%	40%	40%	100%
Mardi	80%	20%	20%	80%
Jeudi	80%	0%	0%	80%
Vendredi	80%	60%	20%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>80%</b>	<b>30%</b>	<b>20%</b>	<b>90%</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

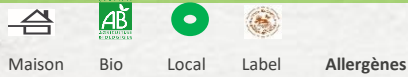
 Local

 Bio

 Labels

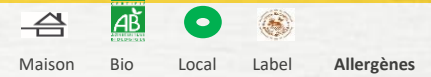
# MENU du 22 au 26 juin 2026

## lundi 22 juin 2026

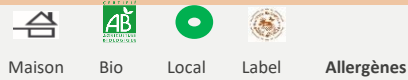


	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Betteraves Bio et féta	X	X		X	7,10,12	<b>Entrée</b>	Taboulé Bio à la menthe fraîche	X	X	X	X	3,7,10
Jambon madere	X			X	1,3,6,7,10,12	<b>Plat protidique</b>	Tortillas	X			X	1,3,7
Flan de légumes	X			X	1,3,6,7	<b>Plat Veggie</b>	Tortillas	X			X	1,3,7
Pdt patatoes	M		X	La	1,7	<b>Accompagnement</b>	Ratatouille	X			X	
						<b>Produit laitier</b>						
Fruit Bio ici *		B	Lo	La		<b>Dessert</b>	Paris Brest					7
	80%	40%	40%	100%			80%	20%	20%	80%		

## mardi 23 juin 2026



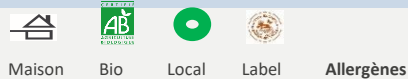
## mercredi 24 juin 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Tomates Basilic	X		X	X	10,12
Sandwich dinde	X			X	1,3,7,8,10,12
Sandwich œuf	X			X	1,3,7,10,12
Chips	X			X	1,7
Ananas					
	80%		20%	80%	

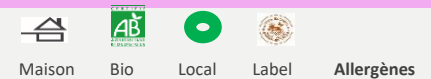
**PAINS BIO  
TOUS LES JOURS SAUF  
MERCREDI**

## jeudi 25 juin 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Fromage Rapé	X			X	7	<b>Entrée</b>	Concombre LIEN vinaigrette	X	X	X	X	10,12
Tacos Bœuf VBF Bleu blanc cœur	X		X	X	1,3,7	<b>Plat protidique</b>	Filet de poisson	X			X	1,4,7,12
Tacos Vg	X			X	1,3,6,7	<b>Plat Veggie</b>	Orge perlé butternut artichaut	X			X	7
Salade verte BEL	X		X	X	10,12	<b>Accompagnement</b>	Boulgour Bio	X	X		X	1,7
						<b>Produit laitier</b>						
Flan caramel					7	<b>Dessert</b>	Fromage blanc Bio *		X		X	7
	80%		40%	80%			80%	60%	20%	100%		

## vendredi 26 juin 2026



### 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

