



MENU du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29 juin 2026

Entrée

Samoussa de légumes

  **Plat** 1,3,7 ou **Plat Veggie****   1,3,7
Moussaka *Lasagne VG*

En accompagnement 1,3,7

Moussaka

Dessert 7

Yaourt nature bio sucré

mardi 30 juin 2026

Entrée 7

Salade verte Sciez

  **Plat** 1,3,7 ou **Plat Veggie****   1,6,7,9,10,12
Filet de poisson MSC *Orge perlé butternut artichaut*

En accompagnement 1,6,7,9,10,12

Semoule bio

Dessert 7

*Fruit Bio ici **



MENU du 29 juin au 3 juillet 2026

jeudi 2 juillet 2026

Entrée  
1,3,7

Tarte 3 fromages

   
1,6,7,9,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

   
1,6,7,9,10,12

Dahl de lentilles de Massongy

Dahl de lentilles de Massongy

En accompagnement    
7

Riz bio

Dessert   

*Fruit Bio ici **

vendredi 3 juillet 2026

Entrée    
7

Salade de haricots verts bio

   
1,3,7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

   
1,3,7,10,12

Salade de pdt œuf cornichon


Salade de pdt œuf cornichon

En accompagnement 7

Salade de pdt œuf cornichon

Dessert 1,3,7

Donut's

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 29 juin au 3 juillet 2026

mercredi 1 juillet 2026

Entrée  
7,10,12

Tomates cerises

 
1,3,7,12

Plat

ou

Plat Veggie**  
1,3,7

Sandwich poulet

Sandwich œuf

En accompagnement  
1,7

Chips

Dessert 7

Pâtisserie

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



Mercredi : La Panière - Sciez

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%	0%	80%
Mardi	80%	20%	60%	100%
Jeudi	80%	B	Lo	100%
Vendredi	80%	80%	80%	80%
TOTAL	80%	40%	47%	90%

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

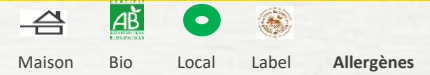
MENU du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29 juin 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Samoussa de légumes	X			X		Entrée	Salade verte Sciez	X		X	X	10
Moussaka	M			La	1,3,7	Plat protidique	Filet de poisson MSC	M			La	4,7
Lasagne VG	X				1,3,7	Plat Veggie	Orge perlé butternut artichaut	X			X	7
Moussaka	M			La	1,3,7	Accompagnement	Semoule bio	X		X	X	7
						Produit laitier						
Yaourt nature bio sucré		X		X	7	Dessert	Fruit Bio ici *		B	Lo	La	
	80%	20%		80%				80%	20%	60%	100%	

mardi 30 juin 2026



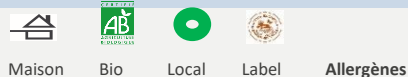
mercredi 1 juillet 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Tomates cerises	X			X	7,10,12
Sandwich poulet	X			X	1,3,7,12
Sandwich œuf	X			X	1,3,7
Chips	X			X	1,7
Pâtisserie					7
	80%			80%	

**PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF
MERCREDI**

jeudi 2 juillet 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Tarte 3 fromages	X			X	1,3,7	Entrée	Salade de haricots verts bio	X	X	X	X	7
Dahl de lentilles de Massongy	X	X	X	X	1,6,7,9,10,12	Plat protidique	Salade de pdt œuf cornichon	X	X	X	X	1,3,7,10,12
Dahl de lentilles de Massongy	X	X	X	X	1,6,7,9,10,12	Plat Veggie	Salade de pdt œuf cornichon	X	X	X	X	1,3,7,10,12
Riz bio	X	X		X	7	Accompagnement	Salade de pdt œuf cornichon	X	X	X	X	1,3,7,10,12
						Produit laitier						
Fruit Bio ici *		B	Lo	La		Dessert	Donut's					1,3,7
	80%	80%	60%	100%				80%	80%	80%	80%	

vendredi 3 juillet 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

