



MENU du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21 septembre 2026

Entrée



Clafouti fromage



Plat

ou

Plat Veggie**



Merguez

Saucisse Vg

En accompagnement



Tajine de légumes

Dessert

7

Yaourt aux fruits

mardi 22 septembre 2026

Entrée



Tomate mozza vinaigrette



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de thon

Quenelle

En accompagnement



Riz Bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 21 au 25 septembre 2026

jeudi 24 septembre 2026

Entrée



10,12

Salade verte



1,3,7,10,12

Plat

ou

Plat Véggie**



1,3,7,10,12

Lasagne Provençale Bio VG

Lasagne Provençale Bio VG

En accompagnement



1,3,7,10,12

Lasagne Provençale Bio VG

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 25 septembre 2026

Entrée



7

Fromage local



1,3,7,12

Plat

ou

Plat Véggie**

3

Sauté de poulet

Omelette

En accompagnement



10,12

Printanière de légumes

Dessert

1,3,7

Donut's

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



MENU du 21 au 25 septembre 2026

mercredi 23 septembre 2026

Entrée



10

Carottes rapées



1,3,7,9

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Moussaka

Vg du chef

En accompagnement



1,3,7,9

Moussaka sans viande

Dessert



7

Riz au lait

 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%	0%	20%	80%
Mardi	80%	40%	40%	80%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	80%	0%	20%	60%
TOTAL	80%	13%	27%	80%

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 21 au 25 septembre 2026

lundi 21 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Clafouti fromage	X			X	1,3,7	Entrée	Tomate mozza vinaigrette	X		X	X	7,10
Merguez	X			X		Plat protidique	Sauté de thon	X			X	1,4,7,12
Saucisse Vg	X			X	1,3,6,7,9,12	Plat Veggie	Quenelle	X			X	1,3,7
Tajine de légumes	X		X	X	1,7	Accompagnement	Riz Bio	X	X			1
						Produit laitier						
Yaourt aux fruits					7	Dessert	Fruit Bio ici *		X	X	X	
	80%		20%	80%				80%	40%	40%	80%	

mardi 22 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

mercredi 23 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Carottes rapées	X		X	X	10
Moussaka	X			X	1,3,7,9
Vg du chef	X				1,3,7
Moussaka sans viande	X			X	1,3,7,9
Riz au lait	X			X	7
	100%		20%	80%	

PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF
MERCREDI

jeudi 24 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Salade verte	X			X	10,12	Entrée	Fromage local	X				7
Lasagne Provençale Bio VG	X	X		X	1,3,7,10,12	Plat protidique	Sauté de poulet	X			X	1,3,7,12
Lasagne Provençale Bio VG	X	X		X	1,3,7,10,12	Plat Veggie	Omelette	X			X	3
Lasagne Provençale Bio VG	X	X		X	1,3,7,10,12	Accompagnement	Printanière de légumes	X		X	X	1,9
						Produit laitier						
Fruit Bio ici *		X	X	X		Dessert	Donut's					1,3,7
	80%	80%	20%	100%				80%		20%	60%	

vendredi 25 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

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

