



MENU du 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28 septembre 2026

Entrée



Samoussa de légumes



Plat

ou

Plat Veggie**



Croustillant fromager Bio

Croustillant fromager Bio

En accompagnement



Epinards Bio

Dessert



*Fruit Bio ici **

mardi 29 septembre 2026

Entrée



Tomate vinaigrette



Plat

ou

Plat Veggie**



*Sauté de porc Auvergne
Rhône Alpes*

Dahl de lentilles de Massongy

En accompagnement



Pomme de terre

Dessert



*Yaourt Bio **

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 28 septembre au 2 octobre 2026

jeudi 1 octobre 2026

Entrée



1,7,10

Potage de légumes



1,4,7,12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,7,10,12

Filet de poisson

Galette VG

En accompagnement



Riz bio

Dessert



7

*Fromage blanc Bio **

vendredi 2 octobre 2026

Entrée



10

Concombre BEL Sciez



1,7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**



6

Paupiette veau VBF

Egréné végétal

En accompagnement



7

Carottes Bio au jus

Dessert



1,3,7

Cake maison

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 28 septembre au 2 octobre 2026

mercredi 30 septembre 2026

Entrée



Taboulé Bio à la menthe fraîche



Plat

ou

Plat Veggie**



*Sauté de volaille aux
champignons*

Poêlée orge perlé

En accompagnement



Légumes au Basilic

Dessert



*Fruit Bio ici **

 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 *artisanaux*, 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%	80%	20%	100%
Mardi	80%	40%	80%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	100%	20%	20%	60%
TOTAL	85%	47%	30%	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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Samoussa de légumes	X			X	1,3,7	Entrée	Tomate vinaigrette	X		X	X	10
Croustillant fromager Bio	X	X		X	1,3,7	Plat protidique	Sauté de porc Auvergne Rhone Alpes	X		X	X	1,3,7,12
Croustillant fromager Bio	X	X		X	1,3,7	Plat Veggie	Dahl de lentilles de Massongy	X	X	X	X	1,7,10,12
Epinards Bio	X	X		X	1,7	Accompagnement	Pomme de terre	X		X	X	1,9,10
						Produit laitier						
Fruit Bio ici *		X	X	X		Dessert	Yaourt Bio *		X		X	7
	80%	80%	20%	100%				80%	40%	80%	100%	

mardi 29 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

mercredi 30 septembre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Taboulé Bio à la menthe fraîche	X	X	X	X	3,7,10
Sauté de volaille aux champignons	X			X	1,7,9,10,12
Poêlée orge perlé	X		X	X	1,3,6,7,8
Légumes au Basilic	X		X	X	1,7,10
Fruit Bio ici *		X	X	X	
	80%	40%	80%	100%	

PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF
MERCREDI

jeudi 1 octobre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Potage de légumes	X		X	X	1,7,10	Entrée	Concombre BEL Sciez	X		X	X	10
Filet de poisson	X			X	1,4,7,12	Plat protidique	Paupiette veau VBF	X			X	1,7,10,12
Galette VG	X			X	1,7,10,12	Plat Veggie	Egréné végétal	X				6
Riz bio	X	X		X		Accompagnement	Carottes Bio au jus	X	X		X	1,7,10
						Produit laitier						
Fromage blanc Bio *		X		X	7	Dessert	Cake maison	X				1,3,7
	80%	40%	20%	100%				100%	20%	20%	60%	

vendredi 2 octobre 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

