



MENU du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026

Entrée



1,3,10,12

Choux rapé



1,3,6,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,6,7

Chili VG

Chili VG

En accompagnement



7

Boulgour bio

Dessert

1,3,7

Crème dessert

mardi 6 octobre 2026

Entrée



1,3,7

Tomate Mozzarella vinaigrette



1,3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,10,12

Steack haché VBF

Galette VG

En accompagnement



1,3,7,10,12

Pates bio

Dessert



1,9

Compote Bio

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 5 au 9 octobre 2026

jeudi 8 octobre 2026

Entrée



Crepe fromage



Plat

ou

Plat Veggie**



Sauté de volaille

Croustillant fromager BIO

En accompagnement



Ratatouille

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 9 octobre 2026

Entrée



Salade verte



Plat

ou

Plat Veggie**



Choucroute

Saucisse Vg

En accompagnement



Choucroute

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%	0%	20%	80%
Mardi	100%	40%	60%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	80%	20%	0%	100%
TOTAL	85%	20%	20%	95%

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 5 au 9 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Choux rapé	X			X	1,3,10,12
Chili VG	X			X	1,3,6,7
Chili VG	X			X	1,3,6,7
Boulgour bio	X		X	X	7
Crème dessert					1,3,7
	80%		20%	80%	

mardi 6 octobre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Tomate Mozzarella vinaigrette	X		X	X	7,10,12
Steack haché VBF	X			X	1,7,10,12
Galette VG	X		X	X	1,3,7
Pates bio	X	X		X	7
Compote Bio	X	X	X	X	
	100%	40%	60%	100%	

mercredi 7 octobre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Haricots verts Bio vinaigrette	X	X		X	10,12
Filet de colin	X			X	1,4,7,10,12
Quenelle Nature	X			X	1,3,7
Riz bio	X	X		X	
Pâtisserie	X				1,3,7
	100%	40%		80%	

**PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF
MERCREDI**

jeudi 8 octobre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Crepe fromage	X			X	1,3,7
Sauté de volaille	X			X	1,3,7,10,12
Croustillant fromager BIO	X	X		X	1,3,7,10,12
Ratatouille	X		X	X	1,9
Fruit Bio ici *		X		X	
	80%	40%	20%	100%	

vendredi 9 octobre 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Salade verte	X			X	10,12
Choucroute	X			X	1,3,7
Saucisse Vg	X			X	1,3,6,7,9,12
Choucroute	X			X	1,3,7
Fruit Bio ici *		X		X	
	80%	20%		100%	

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