

MENU du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026

Entrée
10

Betterave rouge

Plat ou Plat Veggie**
1,7,10,12 — 1,3,7

Sauté de volaile au curry — *Œuf sauce mornay*

En accompagnement
1,7

Purée de pomme de terre

Dessert

*Fruit Bio ici **

mardi 10 novembre 2026

Entrée

Céleri vinaigrette framboise BEL

Plat ou Plat Veggie**
1,3,7 — 1,7,10,12

Diots Ferme de Challonges — *Clafouti de légumes*

En accompagnement
1,3,7

Lentilles Bio Massongy

Dessert
1,7,9

*Fruit Bio ici **

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 9 au 13 novembre 2026

jeudi 12 novembre 2026

Entrée 1,3,7

Salade pepinette et abondance

Plat 1,7,10,12 ou Plat Veggie** 1,3,7

Sauté de bœuf VBF (74) Hoffer | *Tortilla de légumes*

En accompagnement 1,7,9

LégumesBel

Dessert 7

Fromage blanc Bio margencel

vendredi 13 novembre 2026

Entrée 10

Potage de légumes

Plat 1,3,4,7 ou Plat Veggie** 1,3,4,7

Quenelle Nature (DESMARIS 69) | *Quenelle Nature*

En accompagnement 7

Riz bio

Dessert 7

Flan caramel

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 9 au 13 novembre 2026

mercredi 11 novembre 2026

Entrée

Plat ou Plat Veggie**

En accompagnement

Dessert

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 agrées 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%	20%	20%	100%
Mardi	80%	40%	80%	100%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	80%	20%	60%	80%
TOTAL	**80%**	**27%**	**53%**	**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 9 au 13 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Betterave rouge	X			X	10
Sauté de volaile au curry	X			X	1,7,10,12
Œuf sauce mornay	X			X	1,3,7
Purée de pomme de terre	X			X	1,7
Fruit Bio ici *		X	X	X	
	80%	20%	20%	100%	

mardi 10 novembre 2026

		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Entrée	Céleri vinaigrette framboise BEL	X		X	X	3,9,10
Plat protidique	Diots Ferme de Challonges	X		X	X	
Plat Veggie	Clafouti de légumes	X		X	X	1,3,7,10,12
Accompagnement	Lentilles Bio Massongy	X	X		X	
Produit laitier						
Dessert	Fruit Bio ici *		X	X	X	
		80%	40%	80%	100%	

mercredi 11 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes

PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF MERCREDI

jeudi 12 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade pepinette et abondance	X		X	X	1,3,7
Sauté de bœuf VBF (74) Hoffer	X		X	X	1,7,10,12
Tortilla de légumes	X			X	1,3,7
LégumesBel	X		X	X	1,7,9
Fromage blanc Bio margencel		X	X	X	7
	80%	20%	80%	100%	

vendredi 13 novembre 2026

		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Entrée	Potage de légumes	X	X	X	X	10
Plat protidique	Quenelle Nature (DESMARIS 69)	X		X	X	1,3,4,7
Plat Veggie	Quenelle Nature	X			X	1,3,4,7
Accompagnement	Riz bio	X		X	X	1
Produit laitier						
Dessert	Flan caramel					7
		80%	20%	60%	80%	

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 agrées 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