

MENU du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026

Entrée 1,3,7

Crêpe au fromage

Plat ou **Plat Veggie**** 1,3,6,7,9,12

Merguez *Saucisse Vg*

En accompagnement 1,7

Tajine de légumes

Dessert 7

Yaourt aux fruits

mardi 17 novembre 2026

Entrée 1,3,7

Betteraves Bio

FERMÉ

** 1,3,7,10,12

Filet [illegible] échalote

En accompagnement 1,3,7,10,12

Riz Bio

Dessert 1,3,7,10,12

*Fruit Bio ici **

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 16 au 20 novembre 2026

jeudi 19 novembre 2026

Entrée *7,10,12*

Salade verte

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

Lasagne Provençale aux lentilles Bio | *Lasagne Provençale aux lentilles Bio*

En accompagnement *1,3,7,10,12*

Lasagne Provençale aux lentilles Bio

Dessert

*Fruit Bio ici **

vendredi 20 novembre 2026

Entrée *7*

Saint Marcelin IGP

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

Poulet pané drome | *Omelette*

En accompagnement *10,12*

Pates bio + fromage

Dessert *1,3,7*

Patisserie

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 16 au 20 novembre 2026

mercredi 18 novembre 2026

Entrée
1,3,7,9,10

Salade de pdt

1,3,4,7,10,12 **Plat** ou **Plat Veggie**** *1,3,7,10,12*

Sauté de volaille *Crispidor*

En accompagnement
1,9,10

Purée de légumes

Dessert
1,3,7

Biscuit

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%	0%	20%	60%
Mardi	80%	60%	20%	80%
Jeudi	80%	X	X	100%
Vendredi	100%	40%	60%	100%
TOTAL	**85%**	**33%**	**33%**	**85%**

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 16 au 20 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Crêpe au fromage	X				1,3,7
Merguez	X			X	
Saucisse Vg	X			X	1,3,6,7,9,12
Tajine de légumes	X		X	X	1,7
Yaourt aux fruits					7
	80%		20%	60%	

mardi 17 novembre 2026

		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Entrée	Betteraves Bio	X	X		X	10,12
Plat protidique	Filet de colin pané	X			X	1,4,7,12
Plat Veggie	Quenelle sauce échalote	X			X	1,3,7
Accompagnement	Riz Bio	X	X			1
Produit laitier						
Dessert	Fruit Bio ici *		X	X	X	
		80%	60%	20%	80%	

mercredi 18 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade de pdt	X		X	X	1,3,7,9,10
Sauté de volaille	X			X	1,3,4,7,10,12
Crispidor	X				1,3,7,10,12
Purée de légumes	X			X	1,9,10
Biscuit					1,3,7
	80%		20%	60%	

PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF MERCREDI

jeudi 19 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade verte	X		X	X	7,10,12
Lasagne Provençale aux lentilles Bio	X	X		X	1,3,7,10,12
Lasagne Provençale aux lentilles Bio	X	X		X	1,3,7,10,12
Lasagne Provençale aux lentilles Bio	X	X		X	1,3,7,10,12
Fruit Bio ici *		X	X	X	
	80%	80%	40%	100%	

vendredi 20 novembre 2026

		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Entrée	Saint Marcelin IGP	X		X	X	7
Plat protidique	Poulet pané drome	X		X	X	1,3,7
Plat Veggie	Omelette	X			X	3,7
Accompagnement	Pates bio + fromage	X	X		X	1,3,7,9
Produit laitier						
Dessert	Patisserie	X	X	X	X	1,3,7
		100%	40%	60%	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 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