

MENU du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026

Entrée
1,3,7,9,10

Salade de pdt

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

Croustillant Cheddar | *Croustillant Cheddar*

En accompagnement
9

Ratatouille

Dessert

*Fruit Bio ici **

mardi 24 novembre 2026

Entrée

Carottes rapées

1,3,7,9 **Plat** ou **Plat Veggie**** 1,3,4,7

Saucisse Label rouge VPF | *Œuf à la crème façon tortilla*

En accompagnement
1,3,6,7

Crozets

Dessert
7,9

*Yaourt Bio **

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 23 au 27 novembre 2026

jeudi 26 novembre 2026

Entrée 1,3,7,9

Céleri Mayonnaise

Plat 1,3,4,7 ou **Plat Veggie**** 1,3,6,7

Filet de poisson | *Bolognaise VG (protéine de soja)*

En accompagnement 7,9

Pates bio

Dessert 7

*Fromage blanc Bio **

vendredi 27 novembre 2026

Entrée 7,10,12

Petit pois au chèvre

Plat 1,7,10,12 ou **Plat Veggie**** 1,6,7,10,12

Parmentier de Bœuf VBF aux légumes | *Parmentier aux légumes*

En accompagnement 7

Parmentier de Bœuf VBF aux légumes

Dessert 1,3,7

Tarte citron

Maison
Local
BIO
Labels



MENU du 23 au 27 novembre 2026

mercredi 25 novembre 2026

Entrée
7

Cake fromage Olives

Plat
1,3,4,7,10,12

Sauté de volaille

ou

Plat Veggie**
1,7,10,12

VG du chef

En accompagnement
7

Courges roties

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 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	40%	20%	40%	60%
Mardi	80%	20%	60%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	80%	20%	20%	80%
TOTAL	**70%**	**20%**	**30%**	**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 23 au 27 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade de pdt	X		X	X	1,3,7,9,10
Croustillant Cheddar					1,3,7
Croustillant Cheddar					1,3,7
Ratatouille	X			X	9
Fruit Bio ici *		B	Lo	La	
	40%	20%	40%	60%	

mardi 24 novembre 2026

		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Entrée	Carottes rapées	X		X	X	10,12
Plat protidique	Saucisse Label rouge VPF	X		X	X	1,7,10,12
Plat Veggie	Œuf à la crème façon tortilla	X			X	1,3,7
Accompagnement	Crozets	X		X	X	1,3,7
Produit laitier						
Dessert	Yaourt Bio *		X		X	7
		80%	20%	60%	100%	

mercredi 25 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Cake fromage Olives	X		X	X	7
Sauté de volaille	X			X	1,3,4,7,10,12
VG du chef	X			X	1,7,10,12
Courges roties	X		X	X	7
Fruit Bio ici *		X	X	X	
	80%	20%	60%	100%	

PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF MERCREDI

jeudi 26 novembre 2026

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Céleri Mayonnaise	X		X	X	1,3,7,9
Filet de poisson	X			X	1,3,4,7
Bolognaise VG (protéine de soja)	X	X		X	1,3,6,7
Pates bio	X	X		X	7,9
Fromage blanc Bio *		X		X	7
	80%	60%	20%	100%	

vendredi 27 novembre 2026

		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Entrée	Petit pois au chèvre	X		X	X	7,10,12
Plat protidique	Parmentier de Bœuf VBF aux légumes	X	X		X	1,7,10,12
Plat Veggie	Parmentier aux légumes	X			X	1,6,7,10,12
Accompagnement	Parmentier de Bœuf VBF aux légumes	X			X	1,7,10,12
Produit laitier						
Dessert	Tarte citron					1,3,7
		80%	20%	20%	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