



MENU du 1 au 5 juin 2026

lundi 1 juin 2026

Entrée  
1,3,7

Salade pomme de terre

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

Moussaka

Lasagne VG

En accompagnement  
1,3,7

Moussaka

Dessert 

Yaourts fruits

mardi 2 juin 2026

Entrée    
1,3,7

Betterave Bio

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

Filet de poisson MSC

Orge perlé butternut artichaut

En accompagnement   
1,7,10,12

Semoule bio

Dessert   
7

*Fruit Bio ici **



MENU du 1 au 5 juin 2026

jeudi 4 juin 2026

Entrée   
3,7,10

Salade de cœur de blé

   
1,7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

   
1,7,10,12

Dahl de lentilles de Massongy

Dahl de lentilles de Massongy

En accompagnement   
7

Riz BIO

Dessert   

*Fruit Bio ici **

vendredi 5 juin 2026

Entrée   
7

Fromage ail des ours (74)

 
1,7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

 
7

Sauté de volaille

Omelette

En accompagnement   
7

Pdt grenailles

Dessert 1,3,5,7,8

Tartes aux pommes



MENU du 1 au 5 juin 2026

mercredi 3 juin 2026

Entrée



Tomate



Plat

ou

Plat Veggie**



Cordon Bleu

Crispidor

En accompagnement



Courgettes

Dessert



Semoule au lait

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



Mercredi : Pain O pain qui chante Anthy

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 **artisansaux**, 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%	0%	60%
Mardi	80%	40%	60%	100%
Jeudi	80%	B	Lo	100%
Vendredi	80%	0%	40%	80%
TOTAL	80%	13%	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