



MENU du 6 au 10 juillet 2026

lundi 6 juillet 2026

Entrée



10,12

Betteraves bio



1,3,7,12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,12

Poulet froid au curry

Terrine de légumes

En accompagnement



1,3,7,12

Salade de riz bio

Dessert



1,3,7

Pâtisserie

mardi 7 juillet 2026

Entrée



1,3,7

Concombre



7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,12

Filet de poisson

Emincé de Pois et Blé

En accompagnement



1,3,7,12

Salade de boulgour Bio

Dessert

1,3,7,12

Compote

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 6 au 10 juillet 2026

jeudi 9 juillet 2026

Entrée



7,10,12

Salade grecque



1,3,7,12

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7,12

Lasagne VG

Lasagne VG

En accompagnement



1,3,7,12

Lasagne VG

Dessert



*Fruit Bio ici **

vendredi 10 juillet 2026

Entrée



10,12

Salade verte BEL Sciez



3,7

Plat

ou

Plat Veggie**



1,3,7

Jambon froid

Œuf mayonnaise

En accompagnement



7

Riz bio aux petits légumes

Dessert



1,3,7

Cake

Maison

Local

BIO

Labels



MENU du 6 au 10 juillet 2026

mercredi 8 juillet 2026

Entrée



Crudités



Plat

ou

Plat Veggie**



Viandes froides

Œuf mayonnaise

En accompagnement



Salade de pepinette

Dessert

1,3,7

Pâtisserie

 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%	40%	0%	100%
Mardi	80%	20%	20%	60%
Jeudi	80%	B	Lo	100%
Vendredi	80%	20%	20%	80%
TOTAL	80%	27%	13%	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