



MENU du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31 août 2026

Entrée



7,10

Salade Grecque



1,3,7

Plat

ou

Plat Véggie**



1,3,6,7

Poisson MSC

VG du chef

En accompagnement



1,7

Légumes Bio



7

Fromage

Fromage local

Dessert



Fruit Bio ici *

*Fruit Bio ici **

mardi 1 septembre 2026

Entrée



Tomates mozza vinaigrette BEL Sciez



10

Plat

ou

Plat Véggie**



1,7,10,12

Pané blé fromage

Pané blé fromage

En accompagnement



3,7

Purée de légumes



7

Fromage

*Fruit Bio ici **

Dessert



7

*Fromage blanc bio **



MENU du 31 août au 4 septembre 2026

jeudi 3 septembre 2026

Entrée



10

Salade de boulgour Bio



1,7,10,12

Plat

ou

Plat Véggie**



3,7

Diots

Omelette

En accompagnement



1,3,7

Choux fleurs Bio



7

Fromage

Compote

Dessert

7

Yaourt nature bio sucré

vendredi 4 septembre 2026

Entrée



10

Lentilles échalotes Bio



1,3,7,10,12

Plat

ou

Plat Véggie**



1,3,6,7

Moussaka VBF

Lasagne VG du chef

En accompagnement



7

Moussaka VBF

 Maison

 Local

 BIO

 Labels



1,3,7

Fromage

Fromage local

Dessert

Cake



1,3,7



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)**

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*.

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.

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.

EGALIM	Maison	Bio	Local	Label
Lundi	80%	40%	40%	80%
Mardi	40%	20%	20%	100%
Jeudi	80%	X	0%	100%
Vendredi	100%	40%	40%	100%
TOTAL	75%	33%	25%	95%

Maison

Local

Bio

Labels