



MENU du 12 au 16 octobre 2026

lundi 12 octobre 2026

Entrée



Salade Gauloise



Plat

ou

Plat Véggie**



Daffy Duck "sauté"

Caliméro sauce Mornay

En accompagnement



Purée Gauloise



Fromage

Yaourt

Dessert



Fruit de l'irréductible village

mardi 13 octobre 2026

Entrée



Rouleaux "One piece"



Plat

ou

Plat Véggie**



Ramen Demon Hunters

Ramen Demon Hunters

En accompagnement



Ramen Demon Hunters

- Maison
- Local
- BIO
- Labels



Fromage

Pikachu cheese

Dessert



Dragon Ball Cake



MENU du 12 au 16 octobre 2026

jeudi 15 octobre 2026

Entrée   

10,12

Salade du Shérif

  
1,7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

  
1,6,7,10,12

Chili "Lucky Luke"

Chili "Lucky Luke"

En accompagnement   

1,6,7,10,12

Riz du Far West

 
7

Fromage

Dessert

 
1,3,7

Fromage du ranch

Flan de la diligence

vendredi 16 octobre 2026

Entrée   

1,7,12

Soupe de Schtroumpfs

  
1,4,7,10,12

Plat

ou

Plat Veggie**

  
1,3,7

Délice Azraël

VG du grand Schtroumpf

En accompagnement 

7

Marmite de Gargamel et Popeye

 Maison

 Local

 BIO

 Labels

 
7

Fromage

Dessert

 
7

Fromage de la Schtroumpfette

Douceur de Nanny Schtroumpf



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%	60%	100%
Mardi	100%	0%	20%	100%
Jeudi	100%	0%	X	100%
Vendredi	100%	20%	80%	100%
TOTAL	95%	15%	53%	100%

 Maison

 Local

 Bio

 Labels