



Collège Evire

2024

Annecy le vieux



MARDI 02 AVRIL

Gaspacho de tomates à la menthe
ou Salade mexicaine aux haricots
ou Délice du jardin



JEUDI 04 AVRIL

Nid de carottes râpées
ou Oeufs mimosa
ou une vague de verdure



VENDREDI 05 AVRIL

Salade marocaine ou
Frappé de concombre au jus de pommes bio
ou une pause fraîcheur



Cappellettis ricotta / épinards
ou

Bouché de la mer
ou

Papillote de poisson



Poulet fermier grillé au four
ou



Poisson blanc aux saveurs des sous-bois



Emincé de pois chiches à la tomate aux herbes de Provence
accompagné de pâtes et d'épinards **bio**



Riz **bio** safrané et
Légumes à la nage



Chips de pommes de terre
et Haricots verts **bio** Maître-d'hôtel



Yaourt fermier sucré
ou Délice de nos pâturages

Halte dans nos campagnes
Yaourt fermier sucré

Fromage blanc lisse à la vanille
ou une vague de senteur

Salade de fruits au sirop
ou

Petit nid moelleux de Pâques



ou

Fruit du jour

Assortiment
de fruits de saison

Repas végétarien

***PAIN BIO TOUS LES JOURS**

* Plat Fait Maison = 

La Principale,

P,BUER

La Gestionnaire,

P,BERNO

La Cheffe de cuisine

S.DAVOUS

