



# Collège Evire

2026



Annecy le vieux

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
<i>Salade composée au thon ou</i> <i>Lentilles aux noisettes</i> <i>ou Délice du jardin</i>	<i>Salade composée aux légumes</i> <i>ou Duo de chou-fleur et brocoli</i> <i>ou le régal des escargots</i>	<i>Salade d'endives au roquefort</i> <i>ou Salade végan</i> <i>ou une vague de verdure</i>	<i>Assortiment de salade</i> <i>composée façon Maria</i> <i>ou une pause fraîcheur</i>
<i>Agneau en sauce</i> <i>ou</i> <i>Poisson en cocotte</i>	<i>Filet de poisson blanc aux agrumes</i> <i>ou</i> <i>Chipolatas grillées</i>	<i>Parmentier végétarien</i> <i>aux petits légumes</i> <i>ou</i>	<i>Filet de poisson</i>
<i>Haricots blancs à la tomate</i> <i>et Carottes bio vichy</i>	<i>Semoule bio parfumée à l'orange</i> <i>et Nage de légumes aux épices douces</i>	<i>Croquants végétaux</i>	<i>Poêlée de légumes gourmands</i>
<i>Halte dans nos campagnes</i> <i>ou Yaourt fermier sucré</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> <i>ou Une vague de senteurs</i>	<i>Halte dans nos campagnes</i>	<i>Délice de la crémière</i> <i>ou Crème anglaise</i>
<i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Compote de fruits</i> <i>et</i> <i>Assortiment de Fruits de saison</i>	<i>Pâtisserie du jour</i> <i>ou</i> <i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Assortiment de fruits de saison</i> <i>ou</i> <i>Compote de fruits</i>
Nous tenons à vous informer que le chef peut être amené à modifier les menus en fonction de l'arrivage de produits frais et des effectifs			

\*PAIN BIO TOUS LES JOURS

\* Plat Fait Maison =



La Principale,  
P. BUER



La Gestionnaire,  
P. BERNO

Repas végétarien



La Cheffe de cuisine  
S. DAVOLS