



Collège évine

2026



Annecy le vieux

LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
<i>Salade mexicaine</i> ou <i>Salade de soja au thon/maïs/citron</i> ou <i>Délice du jardin</i>	<i>Assortiment de salade</i> <i>composée façon Maria</i> ou <i>le régal des escargots</i>	<i>Carottes râpées au citron</i> ou <i>Haricots verts vinaigrette</i> ou <i>une pause fraîcheur</i>	<i>Taboulé de printemps</i> ou <i>Salade orientale de pois chiches</i> ou <i>une vague de verdure</i>
<i>Filet de poisson meunière</i>	<i>Haut de cuisse de poulet</i> ou <i>Colin en sauce à la noix de coco</i>	<i>Steak haché au jus</i> ou <i>Poisson blanc aux notes d'agrumes</i>	<i>Feuilleté au chèvre</i> ou <i>Feuilleté aux légumes</i>
<i>Riz créole bio</i> et <i>Brocolis bio</i> vapeur	<i>Macaronis bio dorés au beurre</i> et <i>Carottes vitaminées</i>	<i>Mousseline de pommes de terre</i> et <i>Courgettes à la coriandre</i>	<i>Duo haricots verts bio</i> et <i>haricots beurre</i>
<i>Délice de la crèmeière</i> ou <i>Yaourt fermier sucré</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Saveurs des Aravis</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Visite de nos vergers</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Halte dans nos campagnes</i>
<i>Compote de pommes biscuitée</i> ou <i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Madeleine bio</i> ou <i>Mousse aux fruits rouges</i> ou <i>Fruit de saison</i>	<i>Eclair</i> (<i>Parfum chocolat ou vanille</i>) ou <i>Fruit de saison</i>	<i>Délice de pommes fondantes</i> ou <i>Assortiment de fruits de saison</i>

Nous tenons à vous informer que la cheffe peut être amenée à modifier les menus en fonction de l'arrivée de produits frais et des effectifs

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

* Plat Fait Maison =

La Principale,
P. BUER

La Gestionnaire,
P. BERNO



La Cheffe de cuisine
S. DAVOUS

Repas végétarien