

















2026

Collège Evire

Annecy le vieux



LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 01 MAI	
<p>Salade composée  (Cœur de palmier, maïs, betteraves)</p> <p>ou une pause fraîcheur </p>	<p>Gaspacho de tomates au basilic ou  Salade croquante de pois gourmands  ou Délice du jardin </p>	<p>Salade de chou rouge  ou céleri rémoulade  ou une vague de verdure </p>	Férial	
<p>Escalope de dinde viennoise  ou Filet de colin gratiné </p>	<p>Cappelletis au fromage sauce petits légumes</p>	<p>Poulet grillé au four  ou Colin sauce normande </p>		
<p>Duo de petits pois-carottes bio à l'étuvée </p>	<p>Epinards bio à la crème </p>	<p>Riz bio et courgettes bio à l'ail, au persil et dés de tomate </p>		
<p>Voyage au cœur de nos régions ou Yaourt fermier sucré</p>	<p>Yaourt fermier sucré ou Emmental râpé</p>	<p>Délice de la crémière ou Yaourt fermier sucré</p>		
<p>Cocktail de fruits au sirop ou Fruit de saison</p>	<p>Tarte normande ou Assortiment de fruits de saison</p>	<p>Compote de pomme-abricot ou Fruit de saison</p>		
<p>Nous tenons à vous informer que la cheffe peut être amenée à modifier les menus en fonction de l'arrivage de produits frais et des effectifs</p>				

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

Repas végétarien

* Plat Fait Maison = 

La Principale,
P. BUER

La Gestionnaire,
P. BERNO



La Cheffe de cuisine
S. DAYGUS