
















# Collège évine

2026

Annecy le vieux



LUNDI 04 MAI	MARDI 05 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI
Salade créative façon Maria  (haricots verts/tomates/maïs/poivrons/oignons) ou Délice du jardin 	Salade composée aux légumes  ou Velouté de courgettes au boursin  ou une pause fraîcheur 	Concombres à la crème et à la ciboulette  ou Pêche au thon mayonnaise  ou une vague de verdure 	
Carré de seitan à l'emmental ou Boulettes thaï	Porc au paprika  ou Filet de colin en sauce 	Filet de limande sauce citron  ou Nage de poisson gratinée au four 	
Spaghettis <b>bio</b> au beurre et Poêlée chinoise 	Pommes de terre sautées et Betteraves cuites aux oignons caramélisés 	Blé <b>bio</b> aux herbes et Poivrons sautés à la provençale 	<b>Férié</b>
Emmental râpé ou Yaourt fermier sucré	Senteur de nos régions ou Yaourt fermier aux fruits	Yaourt fermier sucré ou Visite de nos vergers	
Liégeois (parfum vanille, chocolat ou café) Assortiment de fruits de saison	Assortiment de fruits de saison	Compote pomme-poire <b>bio</b> ou Fruit de saison	

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

Repas végétarien

\* Plat Fait Maison = 

\*PAIN BIO TOUS LES JOURS

La Principale,  
P. BUER

La Gestionnaire,  
P. BERNO



La Cheffe de cuisine  
S. DAVOUS