









Collège évire

2026

Annecy le vieux



LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
<i>Maquereaux à la tomate</i> ou <i>Champignons à la grecque</i> ou <i>Délice du jardin</i> 	<i>Macédoine de légumes</i> ou <i>Salade composée multicolore</i> ou <i>le régal des escargots</i> 	Féié	Féié
<i>Petits filets de colin au bouillon</i>  ou <i>Foie de veau à la persillade</i> 	<i>Tomates farcies végétales</i>		
<i>Coquillettes à la savoyarde</i>  et <i>Julienne de légumes</i>	<i>Riz bio au four</i> et  <i>Courgettes aux poivrons</i>		
<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Voyage au cœur de nos régions</i>	<i>Délice de la crème</i> ou <i>Yaourt fermier sucré</i>		
<i>Compote de pommes bio</i> ou <i>Fruit du jour</i>	<i>Beignet à la pomme</i> ou <i>Beignet au chocolat</i> ou <i>Fruit de sison</i>		
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			

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

Repas végétarien

* Plat Fait Maison = 

La Principale,
P. BUER



La Gestionnaire,
P. BERNO


La Cheffe de cuisine
S. DAVOES
