

Collège Evire

Annecy le vieux

2026



Banquet champêtre. mosaïque romaine
"Ostie"

Menu gallo romain jeudi 28 mai

| MARDI 26 MAI | JEUDI 28 MAI | VENDREDI 29 MAI |
|--|---|---|
| <i>Brocolis en vinaigrette</i> ou <i>Tartine au pâté /cornichon</i> ou <i>Délice du jardin</i> | <i>Asperges à la romaine</i> ou <i>Lentilles à la menthe</i> ou <i>une vague de verdure</i> | <i>Farandole de salades de pâtes</i> ou <i>Le régal des escargots</i> |
| <i>Moules au roquefort</i> ou <i>Timbale du pêcheur</i> | <i>Minutal à la Matius</i> (sauté de porc aux pommes) ou <i>Steak de thon sauce Apicius</i> | <i>Pizza forestière</i> ou <i>Pizza au fromage</i> |
| <i>Riz bio créole</i> et <i>Poêlée de légumes</i> | <i>Semoule aux pignons de pin et raisins secs</i> et <i>Fenouil à la romaine</i> | <i>Haricots verts bio /carottes bio</i> et <i>maïs croquants</i> |
| <i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Délice de la crémière</i> | <i>Fromage blanc caillé</i> | <i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Visite de nos vergers</i> |
| <i>Mousse au chocolat</i> ou <i>Fruit du jour</i> | <i>Tarte aux poires aux épices</i> | <i>Compote de fruits</i> ou <i>Assortiment de fruit de saison</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

* Plat Fait Maison =

La Principale,
P. BUER



La Gestionnaire,
P. BERNO



La Cheffe de cuisine
S. DAVOUS

repas végétarien