



Collège évine

2026



Annecy le vieux

LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
<i>Taboulé aux épices ou</i> <i>Salade croquante au soja et maïs</i> <i>ou Délice du jardin</i>	<i>Toast de grillettes de sardines</i> <i>ou Gaspacho tomate/ basilic</i> <i>ou le régal des escargots</i>	<i>Salade de carottes râpées ou</i> <i>Salade marocaine ou</i> <i>le régal des escargots</i>	<i>Assortiment</i> <i>de salades composées</i> <i>ou le régal des escargots</i>
<i>Filet de poisson corn flakes</i>	<i>Merguez et chipolatas</i> <i>ou</i> <i>Poisson blanc en sauce</i>	<i>Cuisse de poulet à la crème</i> <i>ou</i> <i>Filet de colin sauce échalotes</i>	<i>Tagliatelles à la bolognaise</i> <i>végétarienne</i>
<i>Riz bio créole et</i> <i>Brocolis bio vapeur</i>	<i>Ecrasé en purée de pommes de terre</i> <i>et Choux de Bruxelles</i>	<i>Petits pois aux lardons</i> <i>et Haricots beurre</i>	<i>et ses légumes du soleil</i>
<i>Délice de la crèmeière</i> <i>ou Yaourt fermier sucré</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> <i>ou Saveurs des Aravis</i>	<i>Visite de nos vergers</i> <i>ou Yaourt bio au citron</i>	<i>Emmental râpé</i> <i>ou Camembert bio</i>
<i>Mars glacé</i> <i>ou</i> <i>Assortiments de fruits de saison</i>	<i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Pâtisserie du jour</i> <i>ou</i> <i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Crème dessert caramel bio</i> <i>ou</i> <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 =

Repas végétarien

 La Principale,
 P. BUER

 La Gestionnaire,
 P. BERNO

 La Cheffe de cuisine
 S. DAVOUS
