



Collège Evire

2026



Annecy le vieux

MARDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
<i>Lanières de betteraves / maïs sauce vinaigrette</i> ou <i>Le régal des escargots</i> 	<i>Tomates vinaigrette</i> ou  <i>Concombres à la crème ciboulette</i>  ou <i>une vague de verdure</i> 	<i>Salade composée aux légumes</i>  <i>Smoothie carotte/orange/gingembre</i>  ou <i>une pause fraîcheur</i> 
<i>Raviolis végétariens</i> ou <i>Roulé au fromage</i> et <i>Haricots verts bio persillés</i> 	<i>Merguez /chipolatas</i>  ou <i>Mini bouché de poisson blanc au curcuma</i> 	<i>Filet de poisson bordelaise</i> ou <i>Filet de colin en papillote</i> 
	<i>Semoule bio aux raisins secs</i>  et légumes couscous	<i>Pommes de terre sautées au four</i> et <i>Brocolis bio au four</i> 
<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Délice de la crémière</i>	<i>Délice de nos montagnes</i> ou <i>yaourt fermier sucré</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Le régal du corbeau bio</i>
<i>Compote de pommes bio</i> ou <i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Crème dessert caramel</i> ou <i>Crème dessert au chocolat</i> ou <i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Mars glacé</i> ou <i>Assortiment de fruits de saison</i>
Nous tenons à vous informer que le chef peut être amené à modifier les menus en fonction de l'arrivée de produits frais et des effectifs		

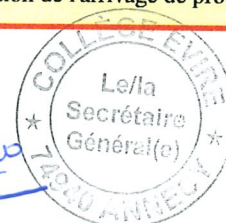
Repas végétarien

* Plat Fait Maison = 

La Principale,
P,BUER



La Gestionnaire,
P,BERNO



La Cheffe de cuisine
S.DAVOUS