



Collège Evire

Annecy le vieux

2026



LUNDI 07 SEPTEMBRE

Salade croquante de céleri-rave
ou Cœurs de palmier en salade
ou Délice du jardin

Samoussas végétariens

Légumes croquants
aux épices douces

Une vague de senteurs

Yaourt fermier sucré

Purée de pommes-poires **bio**

ou

Fruit du jour

MARDI 08 SEPTEMBRE

Haricots verts en salade ou

Salade composée chinoise

ou une vague de verdure

Poulet grillé aux herbes

ou

Filet de poisson blanc

Pépinettes **bio** et

Courgettes aux épices

Yaourt fermier sucré

Buchette de chèvre **bio**

Cône glacé à la vanille

ou

Fruit de saison

JEUDI 10 SEPTEMBRE

Macédoine de légumes ou

Carottes râpées au citron

ou le régal des escargots

Tomates farcies

ou Filet de poisson

sauce provençale

Riz **bio** en cocotte

et Aubergines grillées

Yaourt fermier sucré

ou Délice de la crémère

Cookie aux pépites de chocolat

ou

Assortiment de fruits du jour

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Soupe froide tomate / basilic

ou Salade composée forestière

ou une pause fraîcheur

Nage de poisson
aux fruits de mer

Torsades **bio** de beurre

et Poivrons colorés

Halte dans nos campagnes

ou Yaourt fermier aux fruits

Assortiment de fruits
de saison

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

***PAIN BIO TOUS LES JOURS**

* Plat Fait Maison =

La Principale

P. BUER



Le Secrétaire
Général(e)

La Gestionnaire

P. BERNO



La Cheffe de cuisine

S. DAVOUS

