



Collège Evire

Annecy le vieux

2026



LUNDI 21 SEPTEMBRE

MARDI 22 SEPTEMBRE

JEUDI 24 SEPTEMBRE

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Taboulé gourmand ou
Lentilles vinaigrette aux noisettes
ou Délice du jardin

Salade de légumes aux olives
ou Concombre à la ciboulette
ou le régal des escargots

Tomate/mozzarella
ou Terrine de légumes
ou Une vague de verdure

Pousses de soja en salade ou
Pêche au thon mayonnaise
ou une pause fraîcheur

Dos de colin à l'ail et au persil
ou
Filet de colin sauce tartare

Nuggets végétal
ou
Boulettes végétales

Paupiette de veau et son jus
ou
Colin sauce crème

Poulet fermier et son jus
ou
Brochettes de poissons aux épices

Duo purée de carottes
et Brocolis

Riz **bio** à la tomate
accompagné
d'une tomate provençale

Coquillettes **bio** à la savoyarde
et carottes caramélisées au four

Pommes noisettes et
Champignons persillés

Yaourt fermier sucré
ou Visite de nos bergers

Senteur de nos régions
ou Yaourt fermier sucré

Emmental râpé
ou Délice de la crèmière

Halte dans nos campagnes
ou Yaourt fermier sucré

Crème dessert à la vanille
ou
Fruit du jour

Assortiments
de compote de fruits
aux spéculos

Paris Brest
ou
Assortiment de fruits de saison

Assortiment de fruits

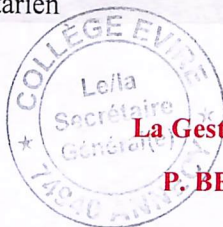
Nous tenons à vous informer que le chef peut être amené à modifier les menus en fonction de l'arrivage de produits frais et des effectifs

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

* Plat Fait Maison =



La Principale
P. BUER



La Gestionnaire
P. BERNO

La Cheffe de cuisine
S. DAVOUS

