



Collège Evire

Annecy le

LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
Smoothie à la betterave ou  ou Chou-fleur cru en salade  ou Délice du jardin 	Salade composée aux concombres  ou Salade de pommes de terre  ou Une vague de fraîcheur 	Salade coleslaw ou  Toast de rillettes de porc ou une vague de verdure 	Timbale de celeri au fromage blanc  ou Champignons à la grecque  ou pause fraîcheur 
Lamelles d'encornets en persillade  ou Escalope de dinde viennoise 	Gratin d'œufs à la béchamel ou Filet de colin sauce crème 	Hoki mijoté à la cocotte  ou Foie de veau persillé 	Mijoté de torsades bio à la bolognaise  végétale et ses petits légumes
Riz bio pilaf et  Céleri en branche gratiné à la tomate	Epinaras en branches bio  et Boulgour bio	Haricots verts bio et  Poêlée de haricots rouges tex mex	
Yaourt fermier sucré ou Délice de nos Alpes	Voyage au cœur de nos provinces ou Yaourt bio au citron	Senteur de nos régions ou Yaourt fermier sucré	Le bonheur des souris ou Yaourt fermier sucré
Compote de fruits variés bio	Assortiment de fruits de saison ou Jus de fruits	Eclair (parfum chocolat ou vanille) ou Assortiment de fruits	Fruit du jour ou Compote de fruits

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

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

* Plat Fait Maison = 

La Principale
P. BUER



La Gestionnaire
P. BERNO

Repas végétarien

La Cheffe de cuisine
S. DAVOUS