



Collège Evire

semaine du goût

2026



Annecy le vieux

LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
<i>Soupe de maïs au pop corn</i> ou <i>Pâté en croûte /cornichons</i> ou <i>Délice du jardin</i>	<i>Museau de bœuf à la lyonnaise ou</i> <i>Salade de Chou rouge au curcuma</i> ou <i>une vague de verdure</i>	<i>Velouté de citrouille et poireaux</i> ou <i>Salade de taboulé façon Maria</i> ou <i>le régal des escargots</i>	<i>Soupe de panais à la poire ou</i> <i>Salade d'automne vitaminée</i> ou <i>une pause fraîcheur</i>
<i>Cervelas Alsacien</i> ou <i>Blanquette de poisson</i>	<i>Burger multigraines rose</i> <i>de veau au ketchup</i> ou <i>Burger rose au poisson</i>	<i>Feuilleté de chèvre fondu</i>	<i>Poisson au four</i> ou <i>Papillote de poisson</i>
<i>Gratin de potiron et</i> <i>de pommes de terre</i>	<i>Iceberg et Haricots verts bio</i> <i>Pommes de terre campagnardes au paprika</i>	<i>Tajine de légumes</i>	<i>Macaronis bio et carottes bio</i> <i>rôties à l'orange/cumin</i>
<i>Yaourt fermier sucré ou</i> <i>Une vague de senteurs</i>	<i>Le bonheur des souris</i> ou <i>Yaourt fermier sucré</i>	<i>Fromage de nos Alpes</i> ou <i>Yaourt fermier sucré</i>	<i>Yaourt fermier ou</i> <i>Visite de nos Bergers</i>
<i>Compote de pommes bio</i> ou <i>Fruit du jour</i>	<i>Madeleine cœur fourré à la framboise</i> <i>et sa crème vanille aux pétales de roses</i> <i>Assortiment de fruits du jour</i>	<i>Crème dessert au caramel</i> ou <i>Gâteau de riz</i> <i>Assortiment de fruits du jour</i>	<i>Purée de fruits variés</i> ou <i>Fruit 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

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

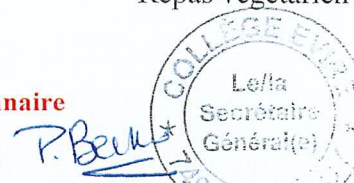
* Plat Fait Maison =



La Principale
P.BUER

Buer

La Gestionnaire
P.BERNO



La Cheffe de cuisine
S.DAVOUS