MENU

Collège Evire

Annecy le vieux

2026

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Potage aux six légumes ou Salade mexicaine ou Délice du jardin	Velouté de brocolis ou Pamplemousse au thon ou le régal des escargots	Soupe de potiron à la muscade ou Salade de chèvre chaud au miel ou une pause fraîcheur	Velouté de pommes de terre au persil ou Chou-fleur bio vinaigrette ou une vague de verdure
Brochette de poisson ou Moules bio à la crème	Aiguillettes de poulet croustillantes ou Poisson aux épices	Filet de colin sauce béarnaise ou Sauté de porc bio à l'ancienne	Raviolis bio végétal et sa sauce tomate / basilc aux petits légumes
Riz pilaf bio et céleri branche gratiné à la tomate	Petits pois bio et Carottes bio au curry	Pommes de terre vapeur et Chou vert braisé en cocotte	
Yaourt fermier sucré ou Délice du terroir	Halte dans nos campagnes ou yaourt fermier sucré	Yaourt fermier sucré ou Délice de la crémière bio	Emmental râpé ou Yaourt fermier sucré
Compote de pommes / abricots ou Fruit du jour	Flan au caramel ou Assortiment de fruits de saison	Millefeuille ou Fruit de saison	Assortiment de fruits de saison

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

Repas végétarien

* Plat Fait Maison =

La Principale
P.BUER

La Gestionnaire
P.BERNO

La Cheffe de cuisine
S.DAVOUS