MENU

Collège Évire

2026

Annecy le vieux

LUNDI 09 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Potage du jardin *ou Terrine de légumes* *ou Délice du jardin*	*Potage forestier ou* *Salade d'endives aux noix de pécan* *ou le régal des escargots*	*Soupe thaï ou* *Carottes râpées à l'orange* *ou une pause fraîcheur*	*Velouté bonne mine* *ou Chou-rouge en salade* *ou Une vague de verdure*
Paupiette de veau et son jus *ou* *Colin aux aromates*	*Pilons de poulet grillés* *ou* *Filet de lieu à la sicilienne*	*Sauté de porc en sauce* *ou* *Poisson mijoté au curcuma*	*Chili végétal* *à la façon Evire*
Purée de pommes de terre *et Brocolis bio vapeur*	*Riz au curry et* *Courgettes bio pimentées*	*Macaronis bio au beurre* *et Haricots verts à la persillade*	*Carottes au maïs à la mexicaine*
Yaourt fermier sucré *ou Visite de nos bergers*	*Yaourt bio à la vanille* *ou Le bonheur des souris*	*Halte bio dans nos campagnes* *ou yaourt fermier sucré*	*Le régal bio du corbeau* *ou Yaourt fermier sucré*
Purée de fruits bio *ou* *Assortiment de fruits*	*Assortiment de fruits de saison*	*Crème dessert caramel ou* *Crème dessert praliné ou* *Assortiment de fruits*	*Donut cacao* *ou* *Fruit 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**

*** Plat Fait Maison =**

La Principale
P.BUER

La Gestionnaire
P.BERNO

Repas végétarien

La Cheffe de cuisine
S.DAVOUS