



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 16 JANVIER AU 20 JANVIER 2023

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>COLLATION</u>	Corbeille de fruits à la demande	Corbeille de fruits à la demande	Corbeille de fruits à la demande	Corbeille de fruits à la demande	Corbeille de fruits à la demande
<u>REPAS</u>	<p>Salade caeslaw</p> <p>Palette de porc à la moutarde à l'ancienne Risotto à l'orge Carottes fondantes</p> <p>Ananas/Orange</p>	<p>Salade de rampon et sbrinz</p> <p>Gratin de farfalle au gruyère Épinard</p> <p>Crème citron et madeleine</p>	<p>Salade de betterave et poire</p> <p>Couscous de légumes et œuf poché Semoule de blé</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de chou rouge à la pomme verte</p> <p>Suprême de poulet foré sous peau Aux olives</p> <p>Purée de patate douce Chou- fleur persillé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Dos de cabillaud aux aromates Provenance:(Atlantique Nord Est)</p> <p>Riz pilaf Émincé de chou vert</p> <p>Fromage blanc à l'ananas</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Pain à la courge</p> <p>Appenzeller Pomme</p> <p>Eau</p>	<p>Compote de pommes et poires</p> <p>Galette de céréales</p> <p>Eau</p>	<p>Gateau de savoie</p> <p>Clémentine</p> <p>Eau</p>	<p>Pain complet</p> <p>Tilsit</p> <p>Poire/Ananas</p> <p>Eau</p>	<p>Foccacia aux herbes</p> <p>Orange/Kiwi</p> <p>Jus de pomme</p>

Les viandes et volailles sont de provenance suisse.

Nous privilégions les produits : - de la région, au gré des saisons
 - issus du commerce équitable
 - de culture biologique

La Direction vous donne avec plaisir des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergies ou d'intolérance cette dernière vous renseignera volontiers.