



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 23 JANVIER AU 27 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>	Carottes râpées à la mangue Tarte au fromage Millet Épinard Pomme au four crème anglaise	Soupe de légumes Balanquette de lieu noir aux moules (Prov:Atlantique Nord Est et France) À l'aneth Semoule de blé Purée de brocoli Salade de fruits	Salade mêlée Émincé de poulet aux champignons Purée de courge Quinoa Salade de banane et orange	Salade de betteraves à l'avocat Hachi parmentier de bœuf Carottes persillées Kiwi/Clémentine/Ananas	Salade pain de sucre à l'orange Riz madras Œuf dur Purée de navet et topinambour Fromage blanc et coulis de mangue
<u>GOUTER</u>	Smoothie aux fruits de saison Galette de céréales Eau	Pain sicilien Pâte à tartiner au chocolat Poire Lait	Gâteau roulé à la confiture Pomme Lait	Pain aux figues Yogourt nature Kiwi Eau	Tresse au beurre Clémentine Jus de raisin

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.