



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

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.