



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 30 JANVIER AU 03 FEVRIER 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>Salade César</i> <i>Filet mignon de porc rôti à la moutarde</i> <i>À l'ancienne</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Carottes fondantes</i> <i>Orange/Kiwi</i>	<i>Salade de chou rouge à la pomme verte</i> <i>Spaghetti à la crème de courge</i> <i>Focaccia à la tomme de genève</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Mont-Blanc</i>	<i>Salade de rampon à l'œuf</i> <i>Batonnets de panisse, sauce tomate</i> <i>Épinard</i> <i>Yogourt nature</i>	<i>Salade de carotte à la mangue</i> <i>Filet de plie à l'orange et romarin</i> <i>Provenance: Hollande</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Purée de courge</i> <i>Tiramisu à la mangue</i>	<i>Crème de potiron au curry</i> <i>Ballotine de poulet aux épices</i> <i>Lentilles vertes à la crème</i> <i>Navet</i> <i>Fromage blanc, coulis de fruits</i> <i>De la passion</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Tresse au beurre</i> <i>Ananas /Poire</i> <i>Verveine</i>	<i>Compote de pommes et coings</i> <i>Galette de riz</i> <i>Eau</i>	<i>Céréales</i> <i>Kiwi/Orange</i> <i>Lait</i>	<i>Pain multi céréales</i> <i>Vacherin fribourgeois</i> <i>Pomme</i> <i>Eau</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Clementine//Poire</i> <i>Eau</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.