



**REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE**  
MENU DU 06 FEVRIER AU 10 FEVRIER 2023

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b><u>COLLATION</u></b>	<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>
<b><u>REPAS</u></b>	<i>Salade batavia et betterave</i>  <i>Ailerons de poulet marinés au miel et soja</i> <i>Gratin de penne</i> <i>Épinard</i>  <i>Sablé à la mangue</i>	<i>Carottes râpées à la mangue</i>  <i>Galette de pommes de terre</i> <i>Et tomme de genève</i> <i>Chou pointu à l'étuvé</i>  <i>Ananas/Poire</i>	<i>Salade de trévisse et orange</i>  <i>Gnocchi à la romaine</i> <i>Appenzeller</i> <i>Carottes fondantes</i>  <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade de chou rouge et pomme verte</i>  <i>Mousseline de filet de d'eglefin</i> <i>Aux petits légumes, sauce citron</i> <i>Provenance: Atlantique Nord Est</i> <i>Riz complet/Jardinière de légumes</i>  <i>Gâteau au chocolat</i>	<i>Céleri vinaigrette</i>  <i>Paleron de bœuf braisé aux petits oignons</i> <i>Purée de patate douce</i> <i>Navets confits</i>  <i>Séré au coulis exotique</i>
<b><u>GOUTER</u></b>	<i>Pain au sarrasin</i> <i>Gruyère</i> <i>Poire/Kiwi</i> <i>Eau</i>	<i>Quatre-Quarts à l'orange</i> <i>Pomme</i>  <i>Lait</i>	<i>Céréales</i> <i>Orange/Pomme</i>  <i>Lait</i>	<i>Pain au maïs</i> <i>Fromage frais à tartiner</i> <i>Ananas/Mangue</i> <i>Eau</i>	<i>Compotes pommes/Bananes</i> <i>Galette de céréales</i>  <i>Verveine</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.