



**REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE**  
MENU DU 20 FEVRIER AU 24 FEVRIER 2023

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b><u>COLLATION</u></b>	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
<b><u>REPAS</u></b>	Salade de rampon et avocat Sauce citron  Sauté de porc au curry Semoule de blé Chou-fleur  Yogourt nature	Salade de laitue, betterave et orange  Gnocchi à la romaine et œuf poché Jardinière de légumes  Salade d'orange et banane, cake citron	Crème de courge au curry  Polenta gratinée au jambon de dinde Épinard  Ananas/Orange	Salade de petits légumes aux Graines de lin  Fajitas aux légumes, mozzarella Et tofu fumé millet  Gâteau moelleux au chocolat	salade mêlée aux herbes  Filet de truite, sauce ciboulette (Provenance: France) Riz pilaf Purée de courge  Fromage blanc, coulis de fruits De la passion
<b><u>GOUTER</u></b>	Compote de pommes Galette de céréales  Eau	Pain de campagne Gruyère Ananas/Pomme Infusion au thym	Brioche aux rains secs Poire/Kiwi  Lait	Pain multigrains Tête de moine Orange/Mangue Eau	Gênoise à la confiture Clementine/Poire  Eau

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.