

REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 13 Novembre AU 17 Novembre 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>	<p>salade de betterave à l'avocat Et pomme verte</p> <p>Galette de maïs Tête de moine Purée de carotte</p> <p>Kiwi/Clémentine</p>	<p>Salade de rampon à l'orange</p> <p>Falafel de pois chiche Pain pita Chou romanesco</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade d'endive au gruyère</p> <p>Émincé de poulet au curry Riz basmati Épinard</p> <p>Kaki, cookies au chocolat</p>	<p>Salade de chou rouge à la patate douce</p> <p>Saltimbocca de porc au miel, romarin Et citron</p> <p>Pomme de terre mousseline Carotte et navet glacés</p> <p>Salade de fruits, madeleine</p>	<p>Salade césar</p> <p>Filet de plie, beurre de ciboulette (Provenance: Hollande)</p> <p>Quinoa Topinambour/Poireau</p> <p>Fromage blanc à l'ananas</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Gâteau à la noix de coco Et banane Banane/pomme Eau</p>	<p>Smoothie aux fruits de saison Galette de céréales</p> <p>Eau</p>	<p>Pain à la courge Emmentaler Poire/Orange Verveine</p>	<p>Pain au maïs Vacherin fribourgeois Kaki/Ananas Verveine</p>	<p>Focaccia au fromage et aux herbes Kiwi/Clémentine</p> <p>Eau</p>

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.