

REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 20 Novembre AU 24 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 pain de sucre et avocat</p> <p>Croque monsieur au jambon de porc Millet Carottes persillées</p> <p>Kaki/Kiwi</p>	<p>Salade de betterave à l'orange</p> <p>Galette de quinoa aux herbes et curry Tomme de genève Jardinioère de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de feuille chêne À l'huile de sésame et agrumes</p> <p>Poitrine de dinde rôtie, jus au miel Soja et citron Polenta moëlleuse Navet/Carotte</p> <p>Gateau au chocolat</p>	<p>Salade de chou rouge et pomme verte</p> <p>Ballotine de filet de plie à l'oseille Provenance: Hollande Boulgour aux agrumes Chou romanesco</p> <p>Gateau de semoule, caramel aux épices</p>	<p>Soupe de cresson</p> <p>Lasagne végétarienne À la mozzarella</p> <p>Compote de pomme et poire</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Céréales Clémentine/Pomme</p> <p>Lait</p>	<p>Gateau de savoie Poire/Ananas</p> <p>Eau</p>	<p>Pain maïs Tilsit Ananas/Kiwi Jus de pomme</p>	<p>Pain à la courge Appenzeller Orange/Poire Infusion au thym</p>	<p>Focaccia aux herbes Raisin/Kiwi/Kaki</p> <p>Lait</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.