



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE

MENU DU 5 AU 9 MAI 2025

	<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>	Salade laitue, fenouil, tomate confite Et quinoa Émincé de poulet aux champignons Pommes de terre nouvelles rôties Carotte Fromage blanc, au coulis de fraise	Salade mêlée aux asperges Et graines de lin Pizza végétarienne Aux légumes Mozzarella et basilic Ananas/Orange	Salade de concombre, trévis et menthe Mousseline de filet de julienne (Provenance: Atlantique Nord Est) Sauce à l'ail des ours Riz pilaf/Côte de blette Salade de fruits	Dips de légumes et hoummos Aux herbes Épaule d'agneau rôtie au miel Et citron Polenta moëlleuse Jardinière de légumes Sablé aux fraises	Salade coleslaw Croque monsieur végétarien Broccoli, épinard, champignon Œuf, Gruyère et curry Marmelade de pomme à la cannelle Glace vanille
<u>GOUTER</u>	Tresse au beurre Pomme Eau	Céréales Fraises/Kiwi/Pomme Lait	Génoise à la confiture Poire/Banane Eau	Pain complet Vacherin fribourgeois Pomme Verveine	Focaccia aux herbes Tomate cerise/Concombre Eau

Les viandes et volailles sont de provenance suisse.

Nos pains proviennent de la boulangerie "la Cage aux petits pains" à Genève ou sont de fabrication "Maison".

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.