



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 7 AU 11 AVRIL 2025

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>COLLATION</u>	<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>
<u>REPAS</u>	<i>Poireau vinaigrette</i> <i>Galette de maïs, tomme de genève</i> <i>Chou-fleur</i> <i>Kiwi/Ananas</i>	<i>Salade d'avocat, agrume</i> <i>Et quinoa soufflé</i> <i>Pot au feu à la viande de bœuf</i> <i>Pomme de terre</i> <i>Légumes de saison cuits au bouillon</i> <i>Yogourt nature</i>	<i>Salade de petits légumes aux herbes</i> <i>Falafel, sauce tomate basilic</i> <i>Pain pita</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Compote de poire et banane</i>	<i>Crème de légumes</i> <i>Ailerons de poulet marinés au miel et soja</i> <i>Et citron</i> <i>Risotto à l'épeautre</i> <i>Côte de blette</i> <i>Smoothie aux fruits, financier à l'orange</i>	<i>Dips de légumes sauce aux herbes</i> <i>Dos de cabillaud en croûte d'épices</i> <i>(Provenance: Atlantique Nord Est)</i> <i>Purée de patate douce</i> <i>Asperge/Carotte</i> <i>Salade de fruits</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Gâteau aux amandes</i> <i>Poire</i> <i>Eau</i>	<i>Tresse au beurre</i> <i>Orange/Kiwi</i> <i>Verveine</i>	<i>Pain au maïs</i> <i>Appenzeller</i> <i>Concombre/Carotte</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Carotte/Concombre</i> <i>Lait</i>	<i>Brioche maison</i> <i>Poire/Pomme</i> <i>Lait</i>

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.