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

MENU DU 12 AU 16 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	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
REPAS	Salade mèlée aux tomates multicolores Aux graines de sésame Crumble de courgette au basilic Et mozzarella Quinoa Salade de fruits	Salade de concombre au curry Sauté minute de bœuf à la menthe Pomme de terre mousseline Jardinière de légumes Île flottante	Dips de légumes, sauce curry galette de pomme de terre aux herbes Tomme de genève Chou-fleur/Artichaut Kiwi/Fraise	Salade de légumes,tomate confite Et quinoa soufflé Filet d'églefin en croûte d'herbe Provenance:Atlantique nord Est Risotto à l'épeautre Brocoli Entremet chocolat épices	Salade de chou rouge et pomme verte Escalopine de poulet au citron et romarin Orge perlé Carotte/Champignon de paris Yagourt ,coulis de fraise
GOUTER	Gateau de savoie Pomme Lait	Céréales Ananas/Orange Lait	Foccacia maison aux herbeset tomate Concombre/Carotte Verveine	Pain à la tomate Emmentaler Poire/Pomme Jus de pomme	Compote de pomme et banane Galette de céréale 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.