



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 14 AU 18 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>	
<u>REPAS</u>	<i>Salade de quinoa et légumes primeurs Au curry</i> <i>Hachi parmentier à la viande de bœuf Carottes fondantes</i> <i>Yogourt nature</i>	<i>Salade feuille de chêne, concombre Et menthe</i> <i>Burger à la tomme de genève et basilic Millet</i> <i>Kiwi/Banane</i>	<i>Salade de chou rouge et pomme verte</i> <i>Haut de cuisse de poulet à la basquaise Semoule de blé Chou-fleur</i> <i>Fromage blanc, au coulis exotique</i>	<i>Salade betterave à l'avocat</i> <i>Filet de plie à l'oseille (Provenance:Hollande) Quinoa Jardinière de légumes</i> <i>Salade de fruits</i>	PÂQUES
<u>GOUTER</u>	<i>Gateau au citron Poire</i> <i>Eau</i>	<i>Compote de pomme et poire Galette de céréales</i> <i>Verveine</i>	<i>Foccacia aux herbes Pomme</i> <i>Eau</i>	<i>Goûter de Pâques</i> <i>Jus de pomme</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.