



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

MENU DU 21 AU 25 AVRIL 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
<u>REPAS</u>	PÂQUES	Salade de laitue, pamplemousse Et asperge  Lasagne végétarienne À la mozzarella  Salade de fruits	Salade de chou rouge et pomme verte  Émincé de poulet au curry Riz basmati Jardinière de légumes  Yogourt nature	Dips de légumes, sauce aux herbes  Saucisse rôtie jus au thym Pomme de terre mousseline Fondue de fenouil  Flan à la vanille aux fraises	Salade de feuille de chêne, petits légumes Tuile de sbrinz  Galette de millet aux herbes Appenzeller Côte de blette  Fraise/Kiwi
<u>GOUTER</u>		Gâteau au miel et citron Pomme  Verveine	Compote de pomme et banane Galette de céréales  Eau	Pain de campagne Emmentaler Poire/Orange Eau	Focaccia herbes tomates Concombre/Carotte  Jus de pomme

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.