



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