



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 26 AU 30 MAI 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>		
<u>REPAS</u>	<i>Salade mêlée et tomates multicolores</i> <i>Au basilic</i> <i>Conchiglioni farcies aux légumes</i> <i>Et tofu fumé</i> <i>Yogourt nature</i>	<i>Ssalade de laitue, tuile de gruyère</i> <i>Coulis de petit pois</i> <i>Parmentier de bœuf</i> <i>Carottes persillées</i> <i>Tiramisu à la fraise</i>	<i>Salade de concombre au yogourt à l'aneth</i> <i>Pizza végétarienne</i> <i>Mozzarella</i> <i>Salade de fruits</i>	FÉRIÉ	FÉRIÉ
<u>GOUTER</u>	<i>Clafoutis aux cerises</i> <i>Pomme</i> <i>Eau</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Concombre/Tomate cerise</i> <i>Lait</i>	<i>Compote de pomme et abricot</i> <i>Galette de céréales</i> <i>Eau</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.