



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE  
MENU DU 28 AVRIL AU 2 MAI 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	corbeille de fruits à la demande
<u>REPAS</u>	Dips de légumes, sauce curry  Spaghetti primavera et œuf poché Sauce tomate  Yogourt nature	Salade de laitue, quinoa à la menthe  Poulet rôti aux herbes et citron Risotto à l'épeautre Jardinière de légumes  Génoise aux fraises	Salade de betterave et fenouil à l'orange  Gratin de polenta au gruyère Côte de blette  Compote de pomme et poire	FÉRIÉ	Salade mêlée aux herbes  Aiguillette de rumpsteack rôtie au thym pommes de terre nouvelles au four Carottes fondantes  Salade de fruits
<u>GOUTER</u>	Gateau au chocolat Orange/Pomme  Eau	Pain au maïs Appenzeller Kiwi/Ananas Verveine	Focaccia aux herbes Tomate cerise/Concombre  Jus de pomme		Céréales Pomme/Poire/Fraise  Lait

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.