



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

MENU DU 2 AU 6 JUIN 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>	Salade de concombre Au basilic Nuggets de poulet maison Sauce aux herbes Pommes de terre nouvelles Haricots verts/Carotte Yogourt nature	Salade de sucrine et haricots verts Couscous de légumes à la menthe Œuf poché Semoule de blé Fruits rouges/Nectarine	Carottes râpées Boulette de veau à la tomate et romarin Polenta moëlleuse Jardinière de légumes Mousse au chocolat	Salade de tomates multicolores Et mozzarella Filet de saumon en croute d'herbes Provenance: Écosse Risotto à lépeautre Duo de carottes Tarte aux myrtilles à la crème	Melon et tomates cerise au basilic Gratin de penne à l'appenzeller Courgette au four Smoothie aux fruits de saison
<u>GOUTER</u>	Focaccia aux herbes Pomme/Poire Eau	Compote de pomme/Abricot Pain complet Lait	Fromage blanc au coulis de fruits rouges Pain sicilien Pomme/Prune Eau	Céréales Pastèque/Fraise Lait	Génoise à la confiture Pomme/Abricot 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.