



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

MENU DU 16 AU 20 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>	<p>Salade de tomate et mozzarella</p> <p>Escalope de dinde grillée Piperade de légumes Riz complet Brocoli</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de concombre à la menthe</p> <p>Galette de millet aux herbes Appenzeller Ratatouille</p> <p>Nectarine/Fraise</p>	<p>Salade mêlée</p> <p>Filet de plie, sauce cressonnette Provenance: Hollande Pommes de terre écrasées Tomate rôtie</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Cocktail de melon/pastèque</p> <p>Sauté de veau au citron et à la menthe Semoule de blé Carottes fondantes</p> <p>Mousse fromage blanc aux fruits rouges</p>	<p>Salade de courgette aux amandes Et basilic</p> <p>Crumble à la courgette et mozzarella Boulgour</p> <p>Salade de fruits</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Tresse au beurre Pomme /Nectarine/Abricot</p> <p>Infusion au fenouil</p>	<p>Pain au maïs Pâte à tartiner au chocolat Prune/Pêche Eau</p>	<p>Pain de campagne Emmentaler Pomme Eau</p>	<p>Compote pomme/Pêche Galette de céréale</p> <p>Lait</p>	<p>Focaccia aux herbes Concombre/Tomate cerise</p> <p>Eau</p>

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.