



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 23 AU 27 JUIN 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>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>
<u>REPAS</u>	<i>Salade de crudités variées à la menthe</i> <i>Œuf mimosa aux herbes</i> <i>Ratatouille</i> <i>Semoule de blé</i> <i>Fraise/Nectarine</i>	<i>Salade de tomate ananas au basilic</i> <i>Burger à la viande de bœuf</i> <i>Pomme de terre au four</i> <i>Flan au chocolat</i>	<i>Salade de concombre à l'appenzeller</i> <i>Et tomate cerise</i> <i>Poitrine de dinde rôtie aux épices</i> <i>Purée de patate douce</i> <i>Épinards</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade de roquette parmesan et melon</i> <i>Tarte au fromage</i> <i>Courgette au four</i> <i>Millet</i> <i>Pastèque/Fruits rouges</i>	<i>Salade de céleri et pomme verte</i> <i>Filet de merlan, sauce à l'aneth</i> <i>Provenance: France</i> <i>Quinoa</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Tartelette au fromage blanc et framboise</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Pain complet</i> <i>Gruyère</i> <i>Poire/Fraise</i> <i>Verveine</i>	<i>Céréales</i> <i>Nectarine</i> <i>Lait</i>	<i>Gâteau roulé à la confiture</i> <i>Melon/Pomme</i> <i>Eau</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Tomate cerise/Concombre</i> <i>Eau</i>	<i>Compote de pomme et pêche</i> <i>Pain au maïs</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.