



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 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>	Carottes râpées au basilic Pain bagna au thon Salade de pomme de terre aux cornichons Provenance: Océanie Fromage blanc au coulis d'abricot	Salade de légumes au curry Galette de maïs Emmentaler Brocoli Melon et fruits rouges	Salade de tomate au basilic Burger à la tomme de genève et thym Courgette/Champignon Quinoa Salade de fruits	Melon et pastèque à la menthe Suprême de poulet fourré sous peau Au basilic Semoule de blé Jardinière de légumes Tarte aux myrtilles	Salade de concombre et tomate ananas Saltimbocca de porc au miel et romarin Et citron Pomme de terre mousseline Ratatouille Compote pomme/Pêche
<u>GOUTER</u>	Foccacia herbes et tomate Pomme Eau	Pain à la tomate Concombre/Tomate cerise Jus de pomme	Tresse briochée au sucre Nectarine Eau	Pain au pavot Gruyère Pêche Eau	Gateau yogourt Pastèque 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.