



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 1 AU 5 DÉCEMBRE 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 laitue et quinoa à la menthe Travers de porc au miel et soja Orge perlé Carottes fondantes Yogourt nature	Crème de légumes Escalope de poulet à la crème De champignons Riz pilaf Chou pointu Salade de fruits	Salade d'endive à l'emmental et aux noix Couscous de légumes au citron Œuf poché sauce aux herbes Semoule de blé Fromage blanc et coulis exotique	Salade de chou rouge et pomme verte Falafel de pois chiche Pain pita Sauce aux herbes Purée de courge Panna cotta à l'orange	Poireau vinaigrette Croquette de filet de pie, sauce aux herbes Provenance: Hollande Poireau/Topinambour Poire/ Clémentine
<u>GOUTER</u>	Gateau à l'orange Fruits Verveine	Pain à la courge Gruyère Fruits Eau	Foccacia aux herbes Fruits Infusion au thym	Céréales Fruits Lait	Pain à la pomme de terre Emmental Fruits Eau

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.