



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE  
MENU DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 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>	Crème de courge muscade  Gratin de polenta au tofu Chou- fleur vapeur  Compote Pomme/Banane	Carottes râpées à la mangue  Filet de flétan ,sauce coco-curry (Provenance: Atlantique Nord Est) Riz basmati/embeurré de poireau  Yogourt nature	Salade de pain de sucre et betterave  Blanquette de veau à l'ancienne Quinoa Carotte/Navet  Clémentine/Ananas	Salade de chou rouge et pomme verte  Suprême de poulet farci aux épices Et marrons Gratin dauphinois Purée de courge  Salade orange/banane madeleine	Salade mêlée aux noix  Soupe de légumes de l'escalade Tomme de genève Pain à la courge  Salade de fruits
<u>GOUTER</u>	Galette de céréales Appenzeller Fruits Eau	Tresse briochée au sucre  Fruits Eau	Pain multigrain Emmentaler Fruits Verveine	Focaccia aux herbes Fruits  Lait	Marmite au chocolat Pain au lait Clémentine 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.