



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 mélée 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 multicéréales Emmentaler Fruits Verveine	Foccacia 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 privilégiions 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.