



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE  
MENU DE LA SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 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 rampon  Paleron de bœuf aux petits oignons Pomme de terre mousseline Panais persillé  Yogourt nature	Macédoine de légumes  Gratin de polenta, jus de tomate Épinard à la béchamel Gruyère  Salade de fruits	Carottes râpées  Émincé de dinde aux épices et citron Riz complet Côte de blette/Carotte  Tartelette au chocolat	Salade de quinoa à la menthe Betterave et avocat  Tarte au fromage Millet Jardinière de légumes  Compote pomme/Coing	Salade de laitue et sésame grillé  Filet d'églefin, beurre de ciboulette Provenance: Atlantique Nord Est Boulgour au citron Purée de courge  Gâteau de semoule aux fruits
<u>GOUTER</u>	Focaccia aux herbes  Fruits Verveine	Tresse au beurre Fruits  Eau	Pain multigrain Appenzeller Fruits Jus de pomme	Gâteau à la confiture Fruits  Eau	Céréales Fruits  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.