



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 Gateau de semoule aux fruits
<u>GOUTER</u>	Foccacia aux herbes Fruits Verveine	Tresse au beurre Fruits Eau	Pain multicéréales Appenzeller Fruits Jus de pomme	Génoise 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 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.