



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE  
MENU DE LA SEMAINE DU 17 AU 21 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 laitue cabus, champignons À la grecque  Osso buco de dinde à la grémolata Purée de patate douce Chou-fleur  Séré	Velouté de courge muscade  Lasagne de légumes et tofu au curry  Yogourt nature	Salade batavia et betterave Aux graines de lin  Gratin de pâtes de la région Tomme de genève Col rave et carotte  Compote pommeet coing	Salade de chou rouge  Boulette de veau aux épices Quinoa Cardon gratiné  Biscuit au citron	Salade de céleri et pomme verte  Filet de plie en croûte d'herbes Provenance: Hollande Risotto à l'épeautre Jardinière de légumes  Poir
<u>GOUTER</u>	Brioche maison  Fruits Eau	Pain maison Chocolat au lait Fruits Infusion au thym	Fougasse  Fruits Eau	Pain à la courge Emmentaler 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.