



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.