



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

	<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>	VACANCES NOËL	Salade mêlée Gratin de penne à l'appenzeller Épinard Pomme au four crème vanillée	Salade betterave, avocat et citron Mousseline de saumon, sauce à l'oseille Écosse Jardinière de légumes Riz complet Yogourt nature	Salade césar Travers de porc au miel et soja Risotto à l'orge Purée de courge Mousse au chocolat	Salade de laitue, artichaut et sérac Poitrine de dinde rôtie au thym et agrumes Polenta moelleuse Carottes fondantes Salade de fruits
<u>GOUTER</u>		Focaccia aux herbes Fruits Eau	Compote de pomme et banane Galette de céréales Verveine	Pain complet Emmentaler Fruits Eau	Galette aux amandes 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.