



**REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE**  
**MENU DE LA SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026**

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<b><u>COLLATION</u></b>	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
<b><u>REPAS</u></b>	Salade caleslaw  Poitrine de dinde rôtie au thym et agrumes Polenta moelleuse Carottes fondantes  Salade de fruits	Salade betterave et avocat au citron  Travers de porc braisé au miel et soja Orge perlé Purée de courge  Tarte fine aux poires à la cannelle	Salade de chou rouge à la pomme verte  Galette de millet aux herbes Appenzeller Endives gratinées  Clémentine/Kiwi	Salade laitue, artichaut et sbrinz  Filet de julienne à l'anis Provenance: Atlantique Nord Est Riz complet Chou-fleur persillé  Feuille de brick à la banane et amandes	Salade mélée  Batonnet de panisse, sauce tomate jardinière de légumes  Yogourt nature
<b><u>GOUTER</u></b>	Gateau au citron  Fruits Lait	Pain complet  Gruyère Fruits Verveine	Foccacia aux herbes  Fruits  Eau	Pain aux figues  Fruits  Lait	Compote de pomme et poire  Galette de céréales  Eau

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.