



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

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.