



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 2 AU 6 FÉVRIER 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>	Salade mêlée et quinoa soufflé Tarte au fromage Millet Carottes fondantes Compote de pomme et banane	Crème de légumes Lasagne de légumes à la mozzarella Salade de fruits	Salade de betterave à l'avocat Tourte de veau aux olives et raisins secs Boulgour Purée de courge Kiwi/Poire	Salade caleslaw Ailerons de poulet marinés au miel et soja Purée de patate douce Jardinière de légumes Flan à la vanille et caramel	Salade de chou rouge et pomme verte Croquette de filet de plie, sauce aux herbes Provenance :Hollande Quinoa Chou-fleur Yogourt nature
<u>GOUTER</u>	Biscuit de savoie Fruits Eau	Festival de crêpes confiture, pâte à tartiner au chocolat Fruits Verveine	Pain de campagne Tilsit Fruits Jus de pomme	Céréales Fruits Lait	Foccacia aux herbes Fruits 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 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.