



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 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 de feuille de chêne, Sauce aux herbes Haut de cuisse de poulet aux olives et thym Polenta moëlleuse Carottes fondantes Yogourt nature	Salade de chou rouge et pomme verte Filet de dorade sebaste au citron et curry Provenance: Atlantique Nord Est Purée de patate douce Embeurrée de poireau Fromage blanc	Crème de légumes Galette de quinoa Tête de moine Chou-fleur à la crème Kiwi/Orange	Salade de betterave, avocat et mandarine Boiulette de veau aux épices Risotto à l'orge Salsifi persillé Gateau de semoule aux raisins secs	Carottes râpées au citron Œuf poché à la florentine Gratin de penne Salade de fruits
<u>GOUTER</u>	Crumble aux pommes et cannelle Fruits Eau	Foccacia aux herbes Fruits Eau	Tresse au beurre Fruits Eau	Pain au maïs Emmentaler Fruits Verveine	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.