



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 9 AU 13 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 de laitue, céleri et mandarine Émincé de poulet au curry Riz basmati Cardons Yogourt nature	Salade caleslaw Blanquette de cabillaud et saumon Provenance: Atlantique Nor Est Quinoa Émincé de poireau et topinambour Gateau de riz à l'orange	Salade de chou rouge et pomme verte Falafel de pois chiche Pain pita Chou-fleur persillé Kaki/kiwi	Salade d'endive et noix à l'orange Paupiette de bœuf aux olives et herbes Pomme de terre mousseline Carottes fondantes Fondant citron mascarpone	Soupe de légumes Farfalle à la crème de basilic Tête de moine Jardinière de légumes Salade de fruits
<u>GOUTER</u>	Foccacia aux herbes Fruits Eau	Pain maïs Emmentaler Fruits Verveine	Tresse au beurre Fruits Lait	Compote de pomme et poire Pain complet Lait	Génoise à la confiture 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 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.