



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 16 AU 20 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>	Crème de courge au curry Gnocchi à la romaine et œuf poché Jardinière de légumes Poire/Orange	Salade laitue betterave et poire Polenta gratinée au jambon de dinde Épinard Salade d'orange et banane	Salade mélée aux herbes Fajitas aux légumes et mozzarella Et tofu Millet Salade de fruits	Salade de rampon, avocat et noix Mousseline de filet de plie et saumon Provenance: Hollande et Norvège Riz pilaf Artichaut/Carotte Fromage blanc, coulis exotique	Salade pain de sucre aux graines de lin Sauté de porc à la cannelle Et fruits secs Semoule de blé Chou-fleur Yogourt nature
<u>GOUTER</u>	Brioche aux raisins secs Fruits Lait	Bugnes Fruits Lait	Pain multicéréales Gruyère Fruits Jus de pomme	Gateau à la banane et citron Fruits Eau	Compote de pomme et banane Pain complet Infusion au thym

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.