REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE

MENU DE LA SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	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
REPAS	Salade caleslaw Filet de poulet au jambon et sauge Purée de patate douce Embeurrée de chou et carotte Salade de fruits	Salade de quinoa, petits légumes À la coriandre Travers de porc au miel et citron Pomme de terre mousseline Carottes fondantes Fromage blanc, coulis éxotique	Salade batavia,avocat et betterave Batonnets de panisse, sauce tomate Épinard Yogourt nature	Salade césar Filet de dorade sébaste, aux petits légumes Provenance:Atlantique Nord Est Boulgour/Chou-fleur persillé Poire caramélisée, glace vanille	Salade mèlée Curry de tofu au lait de coco Couscous de légumes Semoule de blé Orange/Poire
GOUTER	Gateau à la noix de coco et banane Fruits Lait	Tresse au beurre Fruits Verveine	Compote de pomme et banane Pain au maïs Eau	Foccacia aux herbes Fruits Lait	Pain de campagne Pâte à tartiner au chocolat 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.