



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 23 AU 27 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 trévis, orange et quinoa Gratin de fusilli au gruyère Épinard à la béchamel Smoothie aux fruits de saison	Salade mêlée aux herbes À la coriandre Ballotine de pouletaux herbes Pomme de terre mousseline Carotte et navet Pomme au four, sauce vanillée	Taboulé fraîcheur Mousseline de filet de plie à l'oseille Provenance: Hollande Boulgour/Fondue de poireau Financier à l'orange	Salade rampon, avocat et radis Tarte au fromage Quinoa Chou-Fleur persillé Salade de fruits	Salade caleslaw Joue de bœuf braisée aux champignons Et olives Polenta moëlleuse Jardinière de légumes Yogourt nature
<u>GOUTER</u>	Tresse au beurre Fruits Verveine	Pain au maïs Tilsit Fruits Eau	Pain au sarrasin Tomme de genève Fruits Eau	Compote de Pomme, Poire et banane Galette de céréales Eau	Flan patissier Fruits Fruits Verveine

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.