



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>COLLATION</u>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>
<u>REPAS</u>	<i>Salade de feuille de chêne, sauce curry</i> <i>Navarin d'agneau aux petits légumes</i> <i>Semoule de blé</i> <i>Compote de pomme</i>	<i>Salade de quinoa, petits légumes</i> <i>Aux herbes</i> <i>Aïoli de colin</i> <i>Provenance: France</i> <i>Carotte, Poireau, Fenouil</i> <i>Pomme de terre</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Carottes râpées au basilic</i> <i>Galette de pomme de terre</i> <i>Reblochon</i> <i>Chou-fleur</i> <i>Orange/Banane</i>	<i>Salade de chou rouge et pomme verte</i> <i>Escalope de poulet panée</i> <i>Aux herbes</i> <i>Salade de fruits, madeleine au miel</i>	<i>Salade mêlée aux herbes</i> <i>Joue de bœuf braisée aux champignons</i> <i>Et olives</i> <i>Polenta moëlleuse</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Yogourt nature</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Pain de campagne</i> <i>Gruyère</i> <i>Fruits</i> <i>Verveine</i>	<i>Pain complet</i> <i>Emmentaler</i> <i>Fruits</i> <i>Eau</i>	<i>Génoise à la confiture</i> <i>Fruits</i> <i>Eau</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Fruits</i> <i>Eau</i>	<i>Brioche maison</i> <i>Fruits</i> <i>Jus de pomme</i>

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.