



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 4 AU 8 MAI 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	
<u>REPAS</u>	Salade de laitue, quinoa à la menthe et tomate confite Boulette de veau à la menthe Pommes de terre nouvelles rôties Yogourt au coulis de fraise	Salade mêlée aux asperges et graines de lin Gnocchi à la romaine, sauce tomate Appenzeller Jardinière de légumes Poire	Salade de concombre, trévisse Et menthe Filet de dorade cébaste (Provenance: Atlantique Nord Est) Sauce à l'ail des ours Riz pilaf/Côte de blette Salade de fruits	Dips de légumes, hoummos aux herbes Pizza tomate, jambon de dinde Champignons, basilic Fraise à la menthe	Salade caleslaw Croque monsieur végétarien Brocoletti, épinard, champignons Œuf, gruyère et curry Marmelade de pomme à la cannelle Glace vanille
<u>GOUTER</u>	Tresse au beurre Fruits Eau	Génoise à la confiture Fruits Eau	Focaccia aux herbes et tomate Fruits Lait	Céréales Fruits Lait	Pain complet Tilsit 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.