



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL 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	
<u>REPAS</u>	PÂQUES	Poireau en vinaigrette Galette de maïs, tomme de genève Chou- fleur persillé Orange/Poire	Salade de petits légumes aux herbes Falafel, sauce tomate basilic Pain pita Carottes fondantes Compote poire et banane	Crème de légumes Ailerons de poulet marinés au miel et soja Risotto à l'épeautre Côte de blette Salade de fruits,cookies	Dips de légumes Mousseline de filet d'églefin à l'oseille Provenance: atlantique nord est Riz créole Épinard Yogourt nature
<u>GOUTER</u>		Tresse au beurre Fruits Eau	Pain multigrains Appenzeller Fruits Jus de pomme	Focaccia aux herbes Carotte/Concombre Lait	Brioche maison Fruits Eau

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.