



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 13 AU 16 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	corbeille de fruits à la demande	
<u>REPAS</u>	Salade de feuille de chêne, concombre Et menthe Burger à la tomme de genève et basilic Millet Poire/Banane	Salade mêlée aux légumes primeurs Aux herbes Filet de plie, jus de carotte au romarin Provenance: Hollande Quinoa Jardinière de légumes yogourt nature	Dips de légumes, sauce curry Haut de cuisse de poulet à la basquaise Semoule de blé Épinard Fromage blanc, coulis de kiwi	Salade de betterave à l'avocat Hachi parmentier à la viande de bœuf Carottes fondantes Côte de blette Salade de fruits	Salade de chou rouge et pomme verte Barre de polenta gratinée Appenzeller Côte de blette Tarte à la rhubarbe
<u>GOUTER</u>	Compote de pomme Galette de céréales Verveine	Gâteau au citron Fruits Eau	Focaccia aux herbes Fruits Jus de pomme	Pain de campagne Chocolat au lait Fruits Eau	Céréales 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.