



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 20 AU 24 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>Dips de légumes, sauce aux herbes</i> <i>Saucisse rôtie, jus au thym</i> <i>Pomme de terre mousseline</i> <i>Fondue de fenouil</i> <i>Flan à la vanille et rhubarbe</i>	<i>Salade de laitue, pamplemousse</i> <i>Et asperge</i> <i>Lasagne végétarienne</i> <i>À la mozzarella</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade de feuille de chêne, petits légumes</i> <i>Tuile de sbrinz</i> <i>Galette de maïs</i> <i>Appenzeller</i> <i>Côte de blette</i> <i>Fraise/Poire</i>	<i>Salade de laitue, concombre</i> <i>Sauce yogourt à la menthe</i> <i>Filet de merlan, sauce aux herbes</i> <i>Provenance: Atlantique Nord Est</i> <i>Bulgour</i> <i>Carottes fondantes</i> <i>Mousse au chocolat</i>	<i>Salade de chou rouge et pomme verte</i> <i>Émincé de poulet au curry</i> <i>Riz basmati</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Yogourt nature</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Pain de campagne</i> <i>Emmentaler</i> <i>Fruits</i> <i>Eau</i>	<i>Gâteau au miel et citron</i> <i>Fruits</i> <i>Verveine</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Concombre/Carotte</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Céréales</i> <i>Fruits</i> <i>Lait</i>	<i>Compote de pomme et banane</i> <i>Galette de céréales</i> <i>Eau</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.