



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 27 AVRIL AU 1er MA 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>	<p>Salade de laitue, quinoa à la menthe</p> <p>Spaghetti primavera et œuf poché Sauce tomate</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Dips de légumes, sauce curry</p> <p>Poulet rôti aux herbes et citron Risotto à l'épeautre Jardinière de légumes</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de betterave et fenouil À l'orange</p> <p>Gratin de polenta au gruyère Côte de blette</p> <p>Compote de pomme et poire</p>	<p>Salader mêlée aux herbes</p> <p>Aiguillette de rumpsteack rôtie au thym Pommes de terre nouvelles au four Carottes fondantes</p> <p>Génoise aux fraises</p>	FÉRIÉ
<u>GOUTER</u>	<p>Pain au maïs Appenzeller Fruits Eau</p>	<p>Cake au chocolat Fruits Verveine</p>	<p>Céréales Fruits Lait</p>	<p>Focaccia aux herbes Fruits Lait</p>	

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.