



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 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	corbeille de fruits à la demande
<u>REPAS</u>	Salade mêlée Escalopine de poulet au citron et romarin Orge perlé Carotte /Champignons de paris Fraise/Tomate cerise à la menthe	Salade de légumes, tomate confite Et quinoa soufflé Spaghetti primavera À la bolognaise de tofu Yogourt nature	Salade batavia, sauce curry Filet d'églefin en croûte d'herbes Provenance: Atlantique Nord Est Risotto à l'épeautre Brocoli Entremet chocolat épices	Salade de concombre à la menthe Sauté minute de bœuf à la menthe Pomme de terre mousseline jardinière de légumes Île flottante	Salade de céleri à la pomme verte Lasagne de courgette au basilic Et sauce tomate Tomme de genève Salade de fruits
<u>GOUTER</u>	Pain à la tomate Emmentaler Fruits Eau	Compote de pomme et poire Pain de campagne Eau	Pain au maïs Fromage à tartiner Fruits Infusion au fenouil	Céréales Fruits Lait	Tresse briochée au sucre 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.