



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 1er AU 5 Juin 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 au basilic Conchiglioni aux petits légumes Et tofu fumé Yogourt nature	Salade de laitue, tuile de gruyère Coulis de petits pois Pizza végétarienne À la mozzarella Salade de fruits	Carottes râpées Filet de poulet sauce coco curry Pommes de terre nouvelles Fondue de fenouil Séré au coulis de fraise	Salade de courgettes et tomate confite Filet de dorade sébaste à la menthe Et petits pois Provenance: Atlantique Nord Est Crème caramel	Salade de concombre et yogourt À l'aneth Parmentier de bœuf Carottes persillées Mousse tiramisu à la fraise
<u>GOUTER</u>	Clafoutis aux cerises Fruits Verveine	Compote de pomme et abricot Galette de céréales Eau	Tresse au beurre Fruits Eau	Pain à la tomate Tilsit Fruits Eau	Focaccia Concombre/Tomates cerises 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.