



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 25 AU 29 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
<u>REPAS</u>	FÉRIÉ	Salade mêlée, tomate multicolore Travers de porc laqué au miel et citron Pommes de terre nouvelles Carottes fondantes Yogourt nature	Carottes râpées à la menthe Pizza végétarienne À la mozzarella et basilic Salade de fruits	Salade de concombre et tomate cerise Filet de poulet farci aux champignons Orge perlé Jardinière de légumes Gâteau au chocolat	Salade de petits légumes Au citron et huile de sésame Galette de quinoa aux petits légumes Emmentaler Brocoli Fraise/Poire
<u>GOUTER</u>		Compote de pomme et banane Pain de maïs Eau	Céréales Fruits Lait	Pain de campagne Gruyère Fruits Jus de pomme	Focaccia aux herbes Concombre/Tomates cerises 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.