



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 15 AU 19 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>	<p>Salade de tomate</p> <p>Escalope de dinde grillée Piperade de légumes Quinoa Brocoli</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de concombre à la menthe</p> <p>Galette de millet aux herbes Appenzeller Ratatouille</p> <p>Nectarine/ Fraise</p>	<p>Salade mêlée</p> <p>Filet de julienne au pistou Provenance: Islande Semoule de blé Tomate rôtie</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Coctail de melon/pastèque</p> <p>Sauté de veau au citron et menthe pommes de terre nouvelles au four Carottes fondantes</p> <p>Mousse fromage blanc aux fruits rouges</p>	<p>Salade de céleri</p> <p>Crumble à la courgette et mozzarella Boullgour</p> <p>Salade de fruits</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Tresse au beurre Fruits</p> <p>Eau</p>	<p>Pain au maïs Pâte à tartiner au chocolat Fruits</p> <p>Eau</p>	<p>Pain de campagne Emmentaler Fruits</p> <p>Eau</p>	<p>Pain à la tomate Fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Focaccia aux herbes Fruits</p> <p>Eau</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.