



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 17 AU 21 Août 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>	Cocktail de melon et tomate cerise Pain bagna au thon Provenance: Océanie Salade de pomme de terre Nectarine/Fraises	Salade mêlée aux herbes Haut de cuisse de poulet à la verveine Et citron Orge perlé Carottes fondantes Yogourt nature	Salade de concombre à la menthe Polenta au four et tomate Appenzeller Épinard Salade de fruits	Dips de légumes, sauce curry Pizza végétarienne aux légumes Basilic et mozzarella Île flottante	Salade de tomate multicolore Saucisse de veau rôtie, jus en aigre doux Pomme de terre au four Brocoli Cookies aux framboises
<u>GOUTER</u>	Compote de pomme et prune Galette de céréales Lait	Foccacia aux herbes et tomates Concombre/Tomate cerise Eau	Gâteau aux myrtilles Fruits Eau	Smoothie aux fruits de saison Pain sicilien Eau	Pain à la tomate Fruits 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.