



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 24 AU 28 Août 2026

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>COLLATION</u>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>
<u>REPAS</u>	<i>Salade laitue aux légumes</i> <i>Taboulé oriental à l'œuf</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade mêlée</i> <i>Filet d'églefin, jus de tomate au basilic</i> <i>Provenance: Atlantique Nord Est</i> <i>Orge perlé</i> <i>Courgette au four</i> <i>Nectarine/Framboise</i>	<i>Crème de courgette au basilic</i> <i>Suprême de poulet rôti à la sauge et citron</i> <i>Riz complet</i> <i>Carottes persillées</i> <i>Yogourt nature</i>	<i>Salade de concombre,</i> <i>Tomates cerises confites</i> <i>Escalope de porc aux myrtilles</i> <i>Polenta moëlleuse</i> <i>Ratatouille</i> <i>Sablé aux fraises</i>	<i>Dips de légumes, sauce aux herbes</i> <i>Galette de pomme terre aux légumes</i> <i>Tomme de genève</i> <i>Brocoli</i> <i>Compote abricot/Pêche</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Pain à la tomate</i> <i>Tilsit</i> <i>Fruits</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Tarte à l'abricot</i> <i>Fruits</i> <i>Lait</i>	<i>Focaccia aux herbes et tomates</i> <i>Tomate cerise/ Concombre</i> <i>Eau</i>	<i>Pain complet</i> <i>Gruyère</i> <i>Fruits</i> <i>Eau</i>	<i>Pain maison</i> <i>Chocolat au lait</i> <i>Fruits</i> <i>Eau</i>

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.