



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 31 Août AU 4 Septembre 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 de concombre et céleri branche Boulette de bœuf à la menthe Risotto à l'épeautre Ratatouille Salade de fruits	Salade de laitue, légumes et sbrinz Gratin de courgette au curry et tofu fumé Riz complet Compote pomme/prune	Salade de tomate multicolore au basilic Galette de millet aux herbes Tilsit Brocoli Nectarine/Fraise	Salade de courgette, roquette Et tomate confite Filet de julienne, sauce citron curcuma Quinoa Carotte/haricots verts Marmelade de pêche à la menthe Madeleine	Taboulé aux légumes et trévis Escalope de dinde, sauce aigre douce pomme de terre mousseline Épinards Fromage blanc, au coulis de fruits rouges
<u>GOUTER</u>	Pain maison Appenzeller Fruits Eau	Tresse au beurre Fruits Lait	Gâteau aux framboises Fruits Verveine	Pain maison Emmentaler Fruits Eau	Gâteau de riz aux abricots Fruits 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.