



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 7 AU 11 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>	Cocktail melon/pastèque Et tomates cerises Croque monsieur végétarien À l'épinard, champignon, œuf Curry et reblochon Millet Salade de fruits	Salade de tomates multicolores Au basilic et sbrinz Tajine de poulet aux pêches et cannelle Polenta moëlleuse Courgette et tomate au four Tarte aux myrtilles	Salade de méele aux herbes Parmigiana d'aubergine À la mozzarella et basilic Riz pilaf Smoothie aux fruits de saison	Carottes râpées au curry Travers de porc à la marjolaine et citron Pomme de terre mousseline Carotte/Côte de blette Séré au coulis de framboises	Salade de concombre, au yogourt À la menthe Filet dorade sebaste, jus de ratatouille Provenance:Atlantique Nord Est Quinoa Fenouil confit Yogourt nature
<u>GOUTER</u>	Compôte pomme et pêche Galette de céréales Fruits Eau	Tresse briochée au sucre Fruits Lait	Pain maison aux graines Emmentaler Fruits Verveine	Foccacia à la tomate Concombre/Tomate cerise Eau	Génoise à la marmelade d'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.