



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 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 laitue Sauce vierge à la tomate Haut de cuisse de poulet au romarin ET compotée d'oignon rouge Riz complet Jardinière de légumes Flan au caramel	Salader mêlée Gratin de polenta, sauce tomate Emmentaler Épinard à la béchamel Compote, pomme, poire, prune	Salade de concombre au yogourt Et herbes Boulette de veau à l'appenzeller et sauge Quinoa Brocoli Yogourt nature	Salade de chou rouge et pomme Galette de pomme de terre et courgette Tomme de genève Carottes fondantes Tarte aux amandes et prunes	Salade céleri au persil Ballotine de lieu noir Aux petits légumes Provenance: Atlantique Nord Est Orge perlé/ Purée de courge Salade de fruits
<u>GOUTER</u>	Pain aux figues Gruyère Tomate cerise /Raisin Eau	Tresse au beurre Fruits Eau	Foccacia à la tomate et herbes Fruits Eau	Céréales Fruits Lait	Pain au maïs Chocolat au lait Fruits Verveine

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.