



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</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 betterave et laitue au curry Saucisse au chou Papet vaudois (Poireau / Pomme de terre) Poire	Salade de concombre et tomate cerise Aux graines de cumin Filet de julienne au persil et citron Provenance: Atlantique Npord Est Quinoa Brocoli Yogourt nature	Dips de légumes, sauce aux herbes Foccacia à la tomate, fromage Et basilic Compote de pomme et prune	Salade caleslaw Poitrine de dinde rôtie au miel et romarin Tomme de genève Carottes fondantes Fromage frais et compotée de prune À la cannelle	Salade de chou rouge et poppme verte Gratin de penne au gruyère ET champignons Épinard Salade de banane et orange
<u>GOUTER</u>	Pain complet Emmentaler Tomate cerise /Raisin Eau	Tarte aux prunes et tomates cerises Eau	Céréales Fruits Lait	Tresse briochée au sucre Fruits Lait	Gateau au chocolat 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.