



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 14 AU 18 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
	SEMAINE DU GOÛT SUR LE THÈME DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS				
<u>REPAS</u>	Salade de quinoa Aux courgettes et sbrinz Ragoût d'agneau aux épices douces Et citron confit Risotto à l'épeautre Brocoli Yogourt nature	Salade de tomate verte aux framboises ET billes de mozzarella Falafel sauce tomate basilic jardinière de légumes Pain pita Compote de pomme/pêche	Taboulé fraîcheur à la menthe Filet de plie, mousse de lait au curcuma Provenance: Hollande Boulgour au citron Côte de blette Salade de fruits	Salade de concombre, céleri Et appenzeller Ailerons de poulet marinés au miel et soja Pommes de terre au four Carottes persillées Riz au lait aux fraises	Salade de légumes au curry Spaghetti primavera au gruyère Myrtille/Prune
<u>GOUTER</u>	Brioche maison Fruits Eau	Foccacia Aux tomates et aux herbes Concombre/Tomates cerises Lait	Tarte aux prunes Lait	Pain à la tomate Fruits Lait	Flan patissier à la vanille 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.