



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 21 AU 25 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 tomate ananas au basilic Gratin de penne au gruyère Jardinière de légumes Pêche/Fraise	Salade mêlée Tarte au fromage et légumes Millet Compote de pomme/prune	Salade céleri et pomme Fricassé de volaille à la crème De champignons Orge perlé Brocoli Salade de fruits	Salade laitue, courgette, poivrons confits Et gruyère Tendron de veau braisé aux câpres Et épices Purée de pomme de terre Ratatouille Île flottante, crème anglaise aux framboises	Salade roquette, sbrinz et melon Mousseline de filet de cabillaud, Sauce coco-curry Provenance: Atlantique Nord Est Côte de blette/Carotte/Quinoa Yogourt nature
<u>GOUTER</u>	Céréales Fruits Lait	Foccacia à la tomate Fruits Eau	Lassi à la pêche et cannelle Pain aux figes Fruits Eau	Pain ciabatta Fromage à tartiner Fruits Eau	Briocche fourrée à la crème 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.