



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 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 courgette au sésame Et quinoa soufflé Sauté de bœuf à la menthe Semoule de blé Purée de courge Raisin blanc et noir, cookies	Salade de tomate multicolore Au basilic et sbrinz Filet de julienne en croûte de sésame Provenance: Atlantique Nord Est Boulgour Carottes persillées Yogourt nature	Salade de concombre Et raisins noirs, graines de lin Galette de quinoa aux petits légumes Et herbes Tomme de genève Poire/ Tomates cerises	Carottes râpées, sauce curry Poitrine de dinde rôtie au citron et romarin Pomme de terre mousseline Chou pointu Gateau au chocolat	Salade mêlée à la betterave Farfalle au bouillon crémeaux herbes Œuf poché Épinard Fromage blanc, marmelade de prunes
<u>GOUTER</u>	Pain multi- céréales Appenzeller Fruits Eau	Gateau à la prune Fruits Eau	Compote de pomme , pêche et figue Galette de riz Verveine	Pain à la tomate Tomme de genève Fruits Eau	Foccacia aux herbes et tomate Concombre/Tomate cerise Jus de pomme

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.