REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE

MENU DE LA SEMAINE DU 16 AU 20 NOVBEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	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
REPAS	Salade de betterave et coing Soupe de courge muscade Appenzeller Pain multicéréales Poire/Orange	Salade de chou rouge et pomme verte Joue de porc braisée aux pruneaux Et oignon rouge Semoule de blé Purée de céleri Palet breton et poire caramélisée	Carottes râpées aux herbes Œuf poché à la crème de champignons Riz complet Flan d'épinard Salade de fruits	Céleri vinaigrette Ballortine d' églefin et saumon fumé Provenance: Atlantique N Est , Écosse. Sauce oseille Quinoa / Jardinière de légumes Crumble aux pommes, raisins,cannelle	Salade mêlée Tarte façon brownie au brocoli Et jambon de dinde Provenance dinde : France Riz pilaf Yogourt nature
GOUTER	Foccacia aux herbes et fromage Fruits Eau	Compote pomme et prune Galette de céréales Lait	Cake au miel Fruits Lait	Pain à la courge Emmentaler Fruits Eau	Pain aux figues 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.