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

MENU DE LA SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 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	Crème dde légumes Galette de maïs Appenzeller Purée de courge Salade de fruits	Salade de céleri et pomme verte Filet d'églefin aux petits légumes et aneth Provenance: Atlantique Nord Est Riz pilaf Duo de carottes Biscuiit aux amandes, poire et cannelle	Salade mèlée aux herbes Hachi parmentier à la viande de bœuf Jardinère de légumes Poire	Salade de chou rouge Escalope de dinde aux épices douces et miel Polenta moëlleuse Fondue de fenouil et oignon rouge Yogourt nature	Salade de betterave et laitue Au curry Tarte au fromage Purée de céleri Millet Pomme au four crème vanillée
GOUTER	Pain perdu à la vanille Fruits Lait	Pain à la courge Gruyère Fruits Eau	Foccacia maison aux herbes Fruits Lait	Compote de pomme et poire Galette de céréales Verveine	Céréales Fruits Lait

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.