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

MENU DE LA SEMAINE DU 9 AU 13 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 laitue Boulette de veau aux épices et sauge Papet vaudois Séré au coulis de poire	Carottes râpées aux graines de lin Couscous de légumes et tofu Semoule de blé Compote de pomme et poire	Bouillon clair de légumes aux pâtes Émincé de poulet au curry Orge perlé Carottes fondantes Salade de fruits	Salade mêlée Galette de millet aux herbes Et petits légumes Tomme de genève Pomme au four crème vanillée	Salade caleslaw Filet de julienne en croûte d'herbes Provenance: Atlantique Nord Est Risotto à l'épeautre Purée de céleri Yogourt nature
GOUTER	Génoise à la confiture Fruits Eau	Pain multicéréales Gruyère Fruits Verveine	Pain complet Tilsit Fruits Eau	Foccacia aux herbes Fruits Eau	Gateau aux pommes 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.