



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

MENU DU 10 AU 14 JUIN 2024

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<b><u>COLLATION</u></b>	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
<b><u>REPAS</u></b>	<p>Salade de roquette et courgette, Tomate confite et gruyère</p> <p>Conchiglioni farcie au bœuf Carotte persillée</p> <p>Fromage blanc et coulis d'abricot</p>	<p>Salade de tomate multicolore Et mozzarella</p> <p>Pizza végétarienne À la mozzarella</p> <p>Fruits rouges, meringue et crème fouettée à la menthe</p>	<p>Salade mêlée aux légumes et basilic</p> <p>Crumble à la courgette, tofu Et tomate confite Riz basmati</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de concombre, tomate cerise, Quinoa et tête de moine</p> <p>Ailerons de poulet marinés Au citron et soja Quinoa Ratatouille</p> <p>Gateau de semoule aux abricots</p>	<p>Tranche de melon et céleri au balsamique</p> <p>Croquette de filet de plie au basilic (Provenance: Hollande) Purée de patate douce Haricots verts</p> <p>Nectarine, Fraise, Kiwi</p>
<b><u>GOUTER</u></b>	<p>Gateau aux myrtilles Ananas/Melon</p> <p>Eau</p>	<p>Focaccia maison Concombre/Tomate cerise</p> <p>Eau</p>	<p>Compote de pomme et prune Galette de céréale</p> <p>Eau</p>	<p>Pain de campagne maison Tomme de genève Kiwi/Poire Lait</p>	<p>Pain multicéréale Appenzeller Pomme Verveine</p>

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.