



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

MENU DU 27 AU 31 MAI 2024

	<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>	<p>Salade de roquette, tomate confite Et sbrinz</p> <p>Filet de poulet farci aux champignons Orge perlé jardinière de légumes</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Carottes rapées à la menthe</p> <p>Galette de quinoa aux petits légumes Appenzeller Brocoli</p> <p>Tartelette à l'ananas et fraise</p>	<p>Salade de concombre et tomates cerises</p> <p>Mousseline de filet de plie à l'oseille (Provenance: Hollande) Fenouil confit Boulgour</p> <p>Fromage blanc aux framboises</p>	<p>Salade de tomates multicolores Et mozzarella</p> <p>Tomate farcie d'un risotto au tofu Au curry</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de petits légumes, Au citron et huile de sésame</p> <p>Travers de porc laqué au miel et citron Pommes de terre nouvelles Haricots verts/Carottes</p> <p>Salade de fruits</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Compote de pomme et banane Pain au maïs</p> <p>Eau</p>	<p>Compote pomme/Banane Pain au maïs</p> <p>Eau</p>	<p>Clafoutis aux cerises</p> <p>Infusion au fenouil</p>	<p>Pain de campagne Emmentaler Ananas/Pomme</p> <p>Eau</p>	<p>Focaccia aux herbes Concombre/Tomate cerise</p> <p>Lait</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.