



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

### MENU DU 3 AU 7 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 tomates multicolores à la Mozzarella</p> <p>Galette de pomme de terre aux herbes Appenzeller Ratatouille</p> <p>Nectarine et fruits rouges</p>	<p>Melon et pastèque à la menthe</p> <p>Filet de truite au four, jus de carotte À la cardamone (Provenance: France.) Risotto à l'épeautre/Brocoli</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de concombre au basilic Et quinoa</p> <p>Falafel de pois chiche Pain pita, sauce tomate basilic Jardinière de légumes Boulgour</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade mêlée aux herbes Et croustillant de gruyère</p> <p>Steack haché de bœuf, jus au romarin Pomme de terre rissolées Haricots verts /Carottes</p> <p>Génoise au citron et à la framboise</p>	<p>Dips de légumes, sauce curry</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti Aux poivrons et oignons rouges Semoule de blé Côte de blette</p> <p>Séré au coulis d'abricot</p>
<b><u>GOUTER</u></b>	<p>Brioche maison Pomme</p> <p>Eau</p>	<p>Gateau aux myrtilles Ananas/Abricot</p> <p>Eau</p>	<p>Pain complet Gruyère Nectarine/Fraise Jus de pomme</p>	<p>Focaccia à la tomate Concombre/Carotte/Tomate cerise</p> <p>Lait</p>	<p>Céréales Pomme/Poire</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.