

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

MENU DU 1 AU 5 JUILLET 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> | Salade Niçoise: Laitue Pomme de terre au basilic Haricots verts, tomates, Concombres Œuf dur Fromage blanc, au coulis de pêche | Salade de légumes au curry Croque monsieur à l'italienne Millet Épinard Cocktail de melon et fruits rouges | salade de tomate au basilic Filet de saumon à la coriandre et citron vert (Provenance:Écosse) Riz complet Brocoli Nectarine/Fraise | Melon/pastèque au parmesan Suprême de poulet farci sous peau Au basilic Pommes de terre rissolées Jardinière de légumes Biscuit aux abricots | Salade de concombre et radis à la menthe Burger à la tomme de genève et thym Courgette/Champignon Quinoa Salade de fruits |
| <u>GOUTER</u> | Focaccia aux herbes Pomme Eau | Pain des grisons Gruyère Poire/Kiwi/Pêche Eau | Tarte au fromage blanc aux framboises Verveine | Compote de pomme et pêche Galette de céréales Lait | Tresse briochée au sucre Nectarine Jus de pomme |

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.