



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

MENU DU 24 AU 28 JUIN 2024

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>COLLATION</u>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>	<i>corbeille de fruits à la demande</i>
<u>REPAS</u>	<i>Salade de crudités variées à la menthe</i> <i>Rôti de porc à l'ail et aux herbes</i> <i>Polenta moëlleuse</i> <i>Tomate provençale</i> <i>Nectarine/Fraise</i>	<i>Salade de tomate ananas au basilic</i> <i>Crumble de courgette à la tomate</i> <i>Et mozzarella</i> <i>Quinoa</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade de concombre à l'évaz</i> <i>Spaghetti primavera au tofu</i> <i>Compote de pomme et pêche</i>	<i>Salade de roquette, parmesan et melon</i> <i>Filet d'églefin en croûte de basilic</i> <i>(Provenance: Atlantique Nord Est)</i> <i>Ratatouille</i> <i>Boullgour au citron</i> <i>Crème caramel aux myrtilles</i>	<i>Salade caleslaw</i> <i>Émincé de dinde à la moutarde</i> <i>et estragon</i> <i>Pomme de terre mousseline</i> <i>Haricot vert/Carotte</i> <i>Yogourt</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Clafoutis à labricot</i> <i>Pomme</i> <i>Lait</i>	<i>Pain multigrain</i> <i>Chocolat au lait</i> <i>Nectarine/Kiwi</i> <i>Eau</i>	<i>Tresse au beurre</i> <i>Pastèque</i> <i>Lait</i>	<i>Pain de campagne</i> <i>Emmentaler</i> <i>Tomate cerise/Concombre</i> <i>Verveine</i>	<i>Focaccia à la tomate et parmesan</i> <i>Melon/Prune</i> <i>Jus de pomme</i>

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.