



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

MENU DU 12 AU 16 Août 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 tomates multicolores au basilic</p> <p>Gratin de polenta et jambon de dinde Jardinière de légumes</p> <p>Nectarine /Fraise</p>	<p>Melon, salade laitue et sbrinz</p> <p>Penne au tofu et basilic Ratatouille</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Salade de courgette et roquette Et tomate confite</p> <p>Galette de millet aux herbes Appenzeller Brocoli</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombre et céleri branche</p> <p>Filet de lieu noir aux câpres Provenance (Atlantique Nord Est) Pois gourmand/Carotte Quinoa</p> <p>Marmelade de pêche à la menthe Arlette croustillante</p>	<p>Salade batavia et petits légumes, Quinoa soufflé</p> <p>Boulette de bœuf aux épices douces Risotto aux champignons Épinards</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>
<u>GOUTER</u>	<p>Céréales Pastèque/Kiwi</p> <p>Lait</p>	<p>Génoise à la confiture Prune/Pêche</p> <p>Eau</p>	<p>Pain au maïs Chocolat au lait Nectarine</p> <p>Eau</p>	<p>Pain de seigle Emmentaler Pomme</p> <p>Eau</p>	<p>Compote de pomme et prune Pain de campagne</p> <p>Eau</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.