



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 2 AU 6 Septembre 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>
<u>REPAS</u>	<i>Salade de crudités variées à la menthe</i> <i>Escalope de dinde poêlée aux herbes</i> <i>Et citron</i> <i>Orge perlé</i> <i>Ratatouille</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade de tomate ananas et basilic</i> <i>Tendron de veau braisé</i> <i>Aux câpres et épices</i> <i>Purée de patate douce</i> <i>Haricots verts</i> <i>Pêche/Fraise</i>	<i>Salade de concombre à l'évaz</i> <i>Gratin de penne au gruyère</i> <i>Pois gourmand/Carotte</i> <i>Côte de blette</i> <i>Compote pomme/prune</i>	JEÛNE GENEVOIS	<i>Salade de roquette, parmesan</i> <i>Et melon</i> <i>Dos de cabillaud, sauce coco curry</i> <i>(Provenance: Atlantique Nord Est)</i> <i>Riz basmati</i> <i>Brocoli</i> <i>Yogourt nature</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Pain ciabatta</i> <i>Fromage à tartiner</i> <i>Prune/Pomme</i> <i>Eau</i>	<i>Focaccia à la tomate</i> <i>Pastèque/Poire</i> <i>Nectarine</i> <i>lait</i>	<i>Cheesecake aux fruits</i> <i>Nectarine</i> <i>Jus de pomme</i>		<i>Brioche maison aux pépites de chocolat</i> <i>Raisin/Prune</i> <i>Verveine</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.