



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

**MENU DU 19 AU 23 Août 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>Coctail de melon/pastèque Et quinoa soufflé</p> <p>Couscous de légumes et tofu Semoule de blé</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de tomates multicolores Au basilic et sbrinz</p> <p>Tajine de poulet aux pêches et cannelle Polenta moëlleuse Courgette et tomate au four</p> <p>Séré au coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade mêlée aux herbes</p> <p>Parmigiana d'aubergines À la mozzarella et basilic Riz pilaf</p> <p>Smmoothie aux fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées au curry</p> <p>Travers de porc à la marjolaine et citron Pomme de terre au four carottes persillées</p> <p>Tarte feuilletée aux fraises</p>	<p>Salade de concombre au yogourt à la menthe Quinoa soufflé</p> <p>Dos d'églefin en croûte aux herbes (Provenance: Atlantique Nord Est) Fenouil confit/Quinoa</p> <p>Yogourt nature</p>
<b><u>GOUTER</u></b>	<p>Pain maison aux graines Emmentaler Nectarine Eau</p>	<p>Tresse briochée au sucre Prune/Pomme Verveine</p>	<p>Foccacia maison à la tomate Concombre/Tomate cerise Jus de pomme</p>	<p>Compote de pommes et pêches Galette de céréales Eau</p>	<p>Génoise à la marmelade d'abricots Melon/Prune 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.