



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 26 AU 30 AOÛT 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 quinoa aux courgettes Et parmesan</i> <i>Ragoût d'agneau aux épices douces Et citron Risotto à l'épeautre Brocoli</i> <i>Yogourt nature</i>	<i>Salade de tomates vertes aux framboises</i> <i>Filet de plie, sauce duxelles (Provenance: Hollande) Boulgour au citron Haricots verts/Carottes</i> <i>Gateau de riz et fruits rouges</i>	<i>Taboulé fraîcheur à la menthe</i> <i>Ailerons de poulet marinés au miel et soja Pomme mousseline Côte de blette</i> <i>Nectarine/Melon</i>	<i>Melon et tomate cerise À la mozzarella</i> <i>Falafel, sauce tomate au basilic Pain pita Ratatouille</i> <i>Salade de fruits, biscuit de savoie</i>	<i>Salade de légumes au curry</i> <i>Spaghetti primavera au gruyère</i> <i>Compote pomme, abricot, pêche</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Tresse au beurre Pomme/pêche</i> <i>Eau</i>	<i>Pain maison Appenzeller Nectarine Eau</i>	<i>Tarte aux prunes</i> <i>Lait</i>	<i>Séré à la marmelade de fruits rouges, Galette de céréales</i> <i>Verveine</i>	<i>Focaccia aux tomates et aux herbes Concombre/Tomate cerise</i> <i>Eau</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.