



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DE LA SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

	<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>	Salade mêlée Escalope de dinde au miel et au citron Semoule de blé Carotte,navet à l'étuvée Poire, prune,kiwi	Carottes râpées Risotto aux champignons Tofu à la tomate et herbes Yogourt nature	Salade de betterave avocat Soupe de potiron Pain à la courge Gruyère Salade de fruits	Cocktail de melon,tomate cerise Et mozzarella Jambon à l'os à la moutarde à l'ancienne Pomme de terre vitelotte en mousseline Brocoli Tarte aux figues	Salade de céleri et pomme granny smith Filet de cabillaud au lait de coco et cumin (Provenance:Atlantique Nord Est) Lentilles vertes Purée de carottes Séré au coulis de prunes
<u>GOUTER</u>	Tresse briochée au sucre Pomme Lait	Compote pomme,poire,prune Pain Sicilien Eau	Gateau de savoie Poire/Melon Eau	Pain à la tomate Appenzeller Prune/Fraise Eau	Foccacia maison Tomate cerise/Concombre Infusion au Thym

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.