



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 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>	Salade caeslaw Lasagne végétarienne à la mozzarella Kiwi/Raisin	Salade mêlée à l'étivaz Spaghetti à la crème de champignons Tomme de genève Compote de pomme,poire,prune	Taboulé à la menthe, Chou-fleur et brocoli râpés Mousseline de filet de carrelet (Provenance: Hollande) Sauce ciboulette Jardinière de légumes/Quinoa Fromage blanc aux figues	Salade de courgette et tomate confite Paupiette de veau aux câpres et tomate Millet Carottes fondantes Mousse au chocolat	Salade de légumes crus et cuits Au basilic Dodine de poulet sauce teriyaki Riz basmati au sésame grillé Épinards Yogourt nature
<u>GOUTER</u>	Quatre-quarts aux épices Prune Lait	Tresse au beurre Pomme Eau	Brioche maison aux raisins Et pépites de chocolat Poire/Kiwi Eau	Focaccia à la tomate Poire/Pomme Lait	Pain à la figue Marmelade de pomme et prune Verveine

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.