



**REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE**  
**MENU DU 7 AU 11 OCTOBRE 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>	Salade mêlée aux herbes  Poitrine de dinde rôtie aux épices Polenta moëlleuse Brocoli  Yogourt nature	Céleri râpé et pomme verte  Filet de merlan aux graines de sésame Et citron (Provenance: Atlantique Nord Est) Riz pilaf/Duo de carottes  Île flottante	Salade de betterave Et sucrine au curry  Pizza végétarienne À la mozzarella  Biscuit mirilton à la poire et cannelle	Salade de chou rouge  Galette de maïs tête de moine Purée de courge  Salade de fruits	Crème de légumes  Hachi parmentier à la viande de bœuf Jardinière de légumes de saison  Kiwi/Raisin
<b><u>GOUTER</u></b>	Compote de pomme et poire Galette de céréales  Verveine	Pain à la courge Emmentaler Poire/Kaki Eau	Céréales Ananas/Kiwi  Lait	Pain au maïs pâte à tartiner au chocolat Pomme  Eau	Tresse au beurre Prune/Kaki  Lait

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.