



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 2 AU 6 DÉCEMBRE 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>Carottes râpées aux graines de chia</i> <i>Haut de cuisse de poulet au thym</i> <i>Et champignons</i> <i>Polenta moelleuse</i> <i>Chou-Fleur</i> <i>Crème caramel</i>	<i>Salade de chou rouge et pomme verte</i> <i>Galette de millet</i> <i>Gruyère</i> <i>Purée de courge muscade</i> <i>Smoothie aux fruits de saison</i>	<i>Salade rampon aux noix</i> <i>Burger à la viande de bœuf</i> <i>Pomme de terre à la boulangère</i> <i>Poire/Clémentine</i>	<i>Salade coleslaw</i> <i>Filet de lieu noir,</i> <i>Sauce ciboulette aux moules</i> <i>Provenance: Atlantique Nord Est</i> <i>Carottes fondantes/Risotto à l'épeautre</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Salade de betterave cuite et patate douce</i> <i>Fajitas de tofu aux petits légumes</i> <i>Riz complet</i> <i>Tarte tatin aux pommes</i>
<u>GOUTER</u>	<i>Compote pomme/Poire/coing</i> <i>Galette de céréales</i> <i>Lait</i>	<i>Tresse au beurre</i> <i>Ananas/Pomme gala</i> <i>Eau</i>	<i>Pain complet</i> <i>Fromage à tartiner</i> <i>Poire/Kiwi</i> <i>Infusion au thym</i>	<i>Génoise à la confiture</i> <i>Poire</i> <i>Lait</i>	<i>Pain aux graines</i> <i>Tilsit</i> <i>Poire conférence</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.