



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