



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 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 de chou à la pomme verte Travers de porc laqué au miel et soja Orge perlé Carottes fodantes Yogourt nature	Crème de légumes Escalope de poulet à la crème De champignons Riz pilaf Embeurrée de chou Salade de fruits	Salade d'endive à l'emmental et aux noix Couscous de légumes au citron Œuf poché sauce aux herbes Semoule de blé Compote pomme banane	Salade de laitue et quinoa À la menthe Falafel de pois chiche Pain pita Sauce aux herbes Purée de courge Crumble aux pommes, glace vanille	Poireau vinaigrette Croquette de filet de plie Sauce aux herbes Provenance: Hollande Poireu/Topinambour Poire/Clémentine
<u>GOUTER</u>	Gateau à l'orange Pomme Verveine	Pain à la courge Gruyère Poire Eau	Focaccia aux herbes Pomme/Orange Infusion au thym	Pain à la pomme de terre Tilsit Pomme/Ananas Eau	Céréales Kaki/Pomme 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.