



REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE
MENU DU 16 AU 20 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
				MENU DE NOËL	
<u>REPAS</u>	Salade pain de sucre et betterave Blanquette de veau aux petits oignons Riz créole Carotte/Navet Clémentine/Ananas	Carottes râpées à la mangue Filet d'églefin sauce à l'orange Provenance:Atlantique Nord- Est Quinoa Embeurrée de poireau Yogourt nature	Crème de courge muscade Gratin de polenta au tofu et curry Épinard Salade de fruits	Persillé de saumon et rémoulade de céleri Suprême de pintade farci aux épices Et marrons Gratin dauphinois Purée de courge Bûche de Noël glacée, coulis exotique	Salade mêlée aux noix Penne à la crème aux olives et l'emmental Jardinière de légumes Compote de pomme et poire
<u>GOUTER</u>	Pain multigrains Tomme de Genève Poire Jus de pomme	Tresse briochée au sucre Pomme Eau	Pain au maïs Gruyère Orange/Poire Verveine	Focaccia aux herbes Kaki/Pomme Lait	Pain au lait Chocolat Clémentine Eau

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.