



**REPAS DE L'E.V.E. DU VAL D'ARVE**  
MENU DU 6 AU 10 JANVIER 2025

	<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>Salade caeslaw</i>  <i>Couscous de légumes et œuf poché</i> <i>Semoule de blé</i>  <i>Ananas/Orange</i>	<i>Salade de rampon et sbrinz</i>  <i>Gratin de farfalle au gruyère</i> <i>Épinard</i>  <i>Crème citron et madeleine</i>	<i>Salade de betterave et poire</i>  <i>Palette de porc à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Risotto à l'orge</i> <i>Carottes fondantes</i>  <i>Yogourt nature</i>	<i>Salade de chou rouge à la pomme verte</i>  <i>Dos de cabillaud aux aromates</i> <i>Provenance:Atlantique Nord Est</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Émincé de chou vert</i>  <i>Mousse au chocolat</i>	<i>Crème de légumes</i>  <i>Suprême de poulet fourré sous peau</i> <i>Aux olives</i> <i>Purée de patate douce</i> <i>Chou-fleur persillé</i>  <i>Fromage blanc à l'ananas</i>
<b><u>GOUTER</u></b>	<i>Pain à la courge</i> <i>Appenzeller</i> <i>Pomme</i> <i>Eau</i>	<i>Compote de pomme et poire</i> <i>Galette de céréales</i>  <i>Eau</i>	<i>Gateau de savoie</i> <i>Clémentine</i>  <i>Eau</i>	<i>Pain complet</i> <i>Tilsit</i> <i>Poire/Ananas</i> <i>Verveine</i>	<i>Focaccia aux herbes</i> <i>Pomme/Orange</i>  <i>Jus de pomme</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.