



Menu de la semaine

Semaine du 14.11 au 18.11.22



Lundi

Feuille de chêne vert vinaigrette bio
Boulettes de bœuf (Suisse) sauce tomate
Coquillettes
Duo de carottes
Mangues (Espagne) en cubes

Pain au maïs et Carrés de chocolat et verre de lait (Nursery yogourt nature)

Mardi



Concombre demi lune et radis rouges
Omelette au gruyère AOP
Épeautre vert étuvé
Courges poêlées
Yogourt à la vanille (Nursery blanc battu)

Banane bio et Pain d'épices

Mercredi

Velouté de panais
Saumon (Ecosse) Loch Duart à l'oseille
Pommes nouvelles rôtis
Epinards hachés
Raisin à croquer

Gaufre de liège et Verre de lait (Nursery gaufre sans sucre)

Jeudi



Salade mêlée Novae vinaigrette bio
Croquettes de légumes végétarien "Ketchup maison"
Penne intégral
Haricots jaunes persillés
Crème au chocolat sans sucre ajouté "Maison"

Tresse et Compote de pommes

Vendredi

Chou Chinois et carottes râpées
Sauté de dinde (Suisse) au curry Madras
Riz Basmati bio et lentilles
Cari de légumes
Clémentine Bio

Bretzel et Fromage portion

Bon appétit !



Ces menus, validés par nos responsables nutrition, répondent aux critères Fourchette verte Junior. Bon appétit !

« DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE »

1 Pommes : J. Michel Trottet Les Vergers, Féchy VD
2 Pommes & poires : Monsieur Heiniger, d'Eysins VD
3 Pommes & poires : Monsieur Maillard, Duillier VD
4 Raisin : Famille Bühlmann, Chailly VD
5 Kiwis Bio : Domaine de la Pêcherie Allaman VD
6 Tomates : Andreas Bühler, Ependes VD

En savoir plus sur Novae



7 Pomme de terre / Patate douce : Famille Krähenbühl, Greng FR
8 Endives : Andreas Bühler, Oppens, VD
9 Confiture : Famille Gugger, Nant FR
10 Boulangerie : Le Four à bois, Lausanne VD
11 Porc : Ferme Chappuis, Lussery-Villars VD
12 Boeuf : Boucherie du Palais, Genève, GE



novae
Partisans du goût