



Menu de la semaine

Semaine du 28.11 au 02.12.22



Lundi

Salade mêlée Novae vinaigrette bio
Spaghetti
Sauce Bolognaise de bœuf (Suisse) et petits légumes
Grana padano râpé
Clémentine
-

Tresse et Carrés de chocolat au lait (Nursery compote sans sucre ajoutée)

Mardi

Salade feuille de chêne vinaigrette bio
Fish and chips de colin (Alaska) au four citron bio
Riz au curcuma
Brocolis étuvés
Yogourt aux fruits (Nursery yogourt nature)
-

Mangues en cubes et Biscuits aux céréales

Mercredi



Velouté de courges
Couscous végétarien boulettes de falafels
Semoule de blé et pois chiches
Légumes façon tajine à la menthe
Banane bio
-

Muffins aux myrtilles et Verre de lait (Nursery muffins sans sucre ajouté)

Jeudi

Carottes râpées
Ragout de dinde (Suisse) au paprika
Ecrasée de pommes de terre et patates douces
Petits pois carottes
Compote de fruits sans sucre ajoutée
-

Pain au maïs et Fromage portion

Vendredi



Céleris rémoulade sauce allégée
Saucisse végétarienne sauce moutarde
Galette de roesti
Haricots verts étuvés
Raisin blanc à croquer
-

Cake marbré au yogourt "Maison" et Verre de lait (Nursery cake sans sucre ajouté)

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

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

En savoir plus sur Novae



novae
Partisans du goût