



# Menu de la semaine

Semaine du 14.08 au 18.08.23



Lundi

Salade mêlée Novae  
Tortellini aux fromages  
Coulis de tomates aux légumes  
Grana padano râpé  
Pastèque en cubes

*Cuchaule et Verre de lait*

Mardi

Melon Charentais cubes  
Colin multigrains (Alaska) & citron bio FairTrade  
Riz Basmati bio Fair-Trade  
Brocolis étuvés  
Yogourt à la myrtille (Nursery yogourt nature)

*Galette de riz au chocolat et Banane bio Fair-Trade (Nursery galette de riz nature)*

Mercredi

Carottes râpées  
Boulettes végétariennes (Soja) sauce provençale  
Semoule de couscous  
Courgettes persillées  
Abricots à croquer

*Pain maïs et Fromage gruyère AOP*

Jeudi

Dips de concombres, séré aux fines herbes  
Macaroni  
Sauce Bolognaise de bœuf (Suisse) et petits légumes  
Gruyère râpé  
Blanc battu et son coulis de fruits

*Pastèque cubes et Pain d'épices (Nursery cake sans sucre)*

Vendredi

Tomates cerises à croquer  
Emincé de poulet (Suisse) au thym  
Cœur de blé bio  
Carottes braisées

Tarte aux pommes du chef

*Yogourt vanille et Nectarine*

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, Lussy-Villars VD  
12 Boeuf : Boucherie du Palais, Genève, GE

En savoir plus sur Novae



**novae**  
Partisans du goût