



LUNDI

20.07.2026 – 24.07.2026

Salade coleslaw bio

Falafelle , Sauce yaourt citroné

Épeautre cuit à l'étouffer et Fleurs de brocoli

Banane bio

~

Cottage chesse et Pain de campagne (Suisse)

MARDI

Salade mêlée Novae

Saucisses de veau rôties (Suisse), Sauce au curry jaune

Saucisse végétarien de blé

Spätzeli et Carottes étuvées

Compote de pomme et abricot

~

Focaccia (Italie) et Ricotta fraîche

MERCREDI

Cube de melon charentais (entrée)

Spaghetti de blé dur, Sauce bolognaise de bœuf (Suisse)

Sauce bolognaise végétale protanéo

et Grana padano râpé

Abricots à croquer

~

Yaourt à la myrtille sans sucre ajouté et Crêpe nature

JEUDI

Salade romaine et choux blancs émincés

Fish and dip de colin (Atlantique) au four, Sauce allégée au paprika fumé

Croustillant de féta et épinards

Riz pilaf Bio et Piperade de poivrons

Nectarine blanche à croquer

~

Crème vanille de julien et Brioche de notre artisan (Suisse)

VENDREDI

Tomate, mozzarella et basilic

Seitan vaudois, Sauce aigre douce maison

Cœur de blé et Aubergine cuisiné à la tomate

Yaourt à la mangue sans sucre ajouté

~

Pastèque en cube et Biscuits aux céréales

Ces menus, validés par nos responsables nutrition, peuvent faire l'objet de changements sous réserve d'approvisionnement. **Bon appétit !**

Pour en savoir plus
sur Novae

