



Menu de la semaine



Du 24.01 au 28.01.22

Lundi



Soupe des brigands du Jorat
Boulettes de bœuf (Suisse) à la vaudoise
Poireaux et pommes de terres façon papet
gratinés au fromage Etivaz
Cubes de Kiwi bio d'Allaman



Tomme vaudoise et Pain fermier du four à bois de Lausanne

Mardi

Salade Iceberg et radis rouges vinaigrette BIO
Bolognaise de veau (suisse) aux petits légumes
Spaghetti
Grana Panado râpé
Clémentine bio

Blanc battu nature et Biscuits

Mercredi

Betteraves cuites et dés de poires
Röstis farcis au fromage
Jardinière de légumes

Compote de pommes et courges

Tresse et Yogourt aux fruits (Nursery Yogourt nature)

Jeudi

Salade Cabus vinaigrette BIO
Filet de saumon (Ecosse) à l'oseille
Pommes natures
Brocolis fleurs
Banane bio

Gaufre et Verre de lait (Nursery Gaufre sans sucre)

Vendredi

Salade mêlée vinaigrette BIO
Manchons de poulet (France) aux épices
Riz Tex-Mex
Légumes grillés aux épices cajun
Pomme gala du verger de Féchy

Cake à la carotte "Maison" et (Nursery Cake sans sucre)

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