



Menu de la semaine

Semaine du 30.01 au 03.02.23



Lundi

Carottes râpées vinaigrette bio
Dip and Fish de colin (Atlantique) au four citron bio
Épautre étuvé
Brocolis fleurs
Salade de fruits frais
-
Pain au maïs et Gruyère AOP

Mardi



Salade feuille de chêne vinaigrette bio
Emincé de pois aux épices
Pain kébab
Crudités & sauce blanche
Yogourt aux fruits (Nursery yogourt nature)
-
Banane bio et Pain Tessinois

Mercredi

Velouté de légumes racines
Manchons de poulets (France) Tex Mex
Pommes de terre rôtis
Carottes à la coriandre
Clémentine
-

Tresse et Blanc battu et pépites de chocolat (Nursery yogourt nature)

Jeudi



Salade mêlée Novae vinaigrette bio
Raviolis aux 5 légumes
Coulis de tomates
Grana padano râpé
Crêpe à la confiture



Poires pochées et Verre de lait

Vendredi

Iceberg et radis rouges
Sauté de dinde (France) sauce aigre douce
Riz Cantonais
(Carottes, petits pois, omelette)
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)
-

Muffins au citron "Maison" et Compote de pommes du Valais

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