



Menu de la semaine

Semaine du 20.11 au 24.11.23



Lundi

Salade mêlée Novae
Emincé de pois sauce aigre douce
Quinoa bio
Côtes de bettes aux dés de tomates
Yogourt à la fraise (Nursery yogourt nature)
-
Mandarine bio et Biscuits aux céréales

Mardi

Carottes bio râpées
Aiguillettes de poulet multigrains (France) au four
Pommes de terre rôties au four
Brocolis étuvés
Raisin à croquer
-
Pain au maïs et Carrés de chocolat au lait (Nursery compote de pommes)

Mercredi

Scarole émincée
Estouffade de bœuf (Suisse) à la Bourguignonne
Cœur de blé
Carottes bio au thym
Pomme gala de Féchy
-
Brioche de Nanterre et Verre de lait

Jeudi

Velouté de légumes racines
Macaroni
Mc' n cheese
Gruyère AOP
Banane bio
-
Crème au chocolat de Pablo et Pain de campagne (Nursery yogourt nature)

Vendredi

Rondelles de concombres
Dos de lieu noir (Atlantique) mariné
Riz au curcuma
Haricots verts aux échalotes
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)
-
Gaufre de Bruxelles et Compote de poires 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