



Menu de la semaine

Semaine du 23.01 au 27.01.23



Lundi

Salade mêlée Novae vinaigrette bio
Cordon bleu de poulet (France) au four
Cœur de blé
Haricots verts persillés
Yogourt aux fruits (Nursery yogourt nature)
-
Clémentine et Gaufre de Bruxelles

Mardi



Jour de
l'indépendance du
canton de Vaud

Soupe des brigands du Jorat
Macaroni du chalet
Pommes de terre et jambon dinde (Suisse) fumé
Petits légumes et fromage
Kiwi cubes d'Allaman
-
Tomme Vaudoise et Pain fermier du four à bois de Lausanne

Mercredi



Betteraves cuites aux dés de poires
Falafels de pois chiches
Semoule de couscous
Légumes à la coriandre
Banane bio
-
Cuchaule et Verre de lait

Jeudi

Dips de carottes séché aux fines herbes
Steak de saumon (Ecosse) aux échalotes
Riz Basmati Bio au curcuma
Epinards hachés
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)
-
Pain au maïs et Compote de pommes sans sucre ajouté

Vendredi



Choux blanc et carottes râpées
Spaghetti
Sauce végétarienne de quorn (Champignon) et légumes
Grana padano râpé
Ananas fair trade en cubes
-
Crème au chocolat "Maison" et Galettes de riz

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