



Menu de la semaine

Semaine du 13.03 au 17.03.23



Lundi

Salade feuilles de chêne
Fish and Fish de colin (Atlantique) & citron bio
Riz Basmati bio
Brocolis fleurs
Salade de fruits frais
-
Pain Tessinois et Edam Suisse

Mardi

Salade iceberg et carottes râpées
Tortellini aux fromages de l'artisan Roberto
Sauce Napolitaine
Grana padano râpé
Blanc battu au coulis de fruits rouges
-
Pain fermier et Carrés de chocolat & verre de lait (Nursery yogourt nature)

Mercredi

Velouté de topinambours
Escalope de poulet (France) au thym
Pommes grenailles rôties
Courges persillées
Clémentine
-
Yogourt vanille et Madeleine (Nursery biscuits aux céréales)

Jeudi

Salade mêlée Novae
Rösti farcis au fromage et fines herbes au four
Duo de carottes braisées
-
Pomme gala du verger de Féchy
-
Tresse et Yogourt aux fruits (Nursery yogourt nature)

Vendredi

Betteraves cuites et dés de poires
Chipolatas de veau (Suisse) aux oignons confits
Boullgour de Cottens au curcuma
Colraves
Crème au chocolat de Pablo
-
Banane bio et Pain d'épices (Nursery biscotte)

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