



# Menu de la semaine

Semaine du 20.02 au 24.02.23



Lundi



Salade mêlée Novae vinaigrette bio  
Palet végétal au soja sauce champignon  
Pepinettes  
Carottes Vichy  
Mangues en cubes  
-  
*Gruyère AOP et Pain fermier*

Mardi

Carottes râpées  
Poulet (Suisse) aux épices  
Sauce au yogourt  
Pain pita & crudités  
Yogourt aux fruits (Nursery yogourt nature)  
-  
*Muffin à la myrtille et Clémentine (Nursery muffin sans sucre)*

Mercredi

Dips de concombre séché aux fines herbes  
Dos de colin (Atlantique) meunière & citron bio  
Mélange de céréales  
Epinards hachés  
Banane bio  
-  
*CuChaule et Verre de lait*

Jeudi



Soupe de lentilles à la Marocaine  
Couscous de boulettes de bœuf (Suisse)  
Semoule de couscous et pois chiches  
Légumes au cumin  
Riz au lait à la fleur d'oranger  
-  
*Salade d'oranges à la cannelle Pain d'épices (Nursery pain maïs)*

Vendredi



Salade iceberg et betteraves chioggia  
-  
Galette aux légumes gratinée au fromage  
-  
Marmelade de fruits de saison  
-  
*Galette de riz au chocolat et Yogourt à la vanille (Nursery galette & yogourt nature)*

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 Bœuf : Boucherie du Palais, Genève, GE

En savoir plus sur Novae



novae  
Partisans du goût