



Menu de la semaine

Semaine du 25.09 au 29.09.23



Lundi

Salade mêlée Novae
Boulettes d'agneau (Suisse) au curry
Riz Basmati bio fair Trade au citron
Epinards hachés
Pastèques cubes

Blanc battu aux figues et Biscuits Petits beurre (Nursery pain aux céréales)

Mardi

Dips de concombres Bio séré aux fines herbes
Tagliatelles
Coulis de tomates et petits légumes
Grana padano râpé
Banane bio Fair Trade

Fromage frais et Pain Tessinois

Mercredi

Soupe de courges Bio de la maison Keufker
Omelette au gruyère AOP
Pommes de terre cuts
Carottes bio Keuffer glacées
Yogourt à la fraise (Nursery Yogourt nature)

Galettes de riz bio et Pomme gala de Féchy

Jeudi

Carottes râpées Bio de la maison Keuffer
Emincé de poulet (Suisse) à la provençale
Cœur de blé bio
Brocolis étuvés
Compote de fruits sans sucre ajouté

Brioche moulée Nanterre et Verre de lait

Vendredi

Salade batavia émincée
Dos de colin meunière (Atlantique)
Epeautre à la tomate
Haricots plats persillés
Crème au chocolat du chef SSA (Nursery yogourt nature)

Madeleine et Raisin blanc à croquer

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

En savoir plus sur Novae



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



novae
Partisans du goût