



Menu de la semaine

Semaine du 02.10 au 06.10.23



Lundi

Salade mêlée Novae
Aiguillette de poulet (France) multigrains
Riz à l'Espagnol
Epinards en branches
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)

Raisin à croquer et Pain Tessinois

Mardi

Betteraves cuites aux dés de pommes
Boulettes de bœuf et merguez (Suisse)
Semoule de couscous au raisin
Légumes à la coriandre
Compote de pommes du Valais

Pain d'épices et Blanc battu (Nursery pain Maïs)

Mercredi

Jus de pommes et carottes
Emincé végétarien à la provençale
Pépinettes
Courgettes Bio
Oranges bio en cubes

Muffins aux myrtilles et Lassi à la mangue (Muffins sans sur ajouté)

Jeudi

Velouté de courges bio
Spaghetti
Bolognaise de bœuf (Suisse) et légumes
Grana padano râpé
Yogourt aux abricots (Nursery yogourt nature)

Ananas bio Fairtrade en cubes et Brioche au safran

Vendredi

Concombres en rondelles
Dip and Fish de colin (Alaska) Citron Bio
Pommes de terre nouvelles rôties
Carottes persillées
Banane bio fair Trade

Roulé à la confiture et Verre de lait (Nursery roulé à la compote)

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