



Menu de la semaine

Semaine du 13.11 au 17.11.23



Lundi

Feuille de chêne verte
Aiguillettes de colin multigrains (Pacifique)
Riz à l'espagnol
Chou Romanesco aux échalotes
Mangues (Espagne) en cubes
-
Cake citron et Verre de lait (Nursery cake sans sucre)

Mardi

Concombres en rondelles
Omelette (Suisse) au gruyère AOP
Epeautre vert étuvé
Courges poêlées
Banane bio fair trade
-
Pain au maïs et Fromage Edam (Suisse)

Mercredi

Salade mêlée scolaire
Emincé de cuisse de dinde (France) à la provençale
Farfalle
Haricots jaunes persillés
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)
-
Clémentine et Pain d'épices (Nursery pain fermier)

Jeudi



Velouté de lentilles corail au curry
Boulettes d'agneau sauce Jasithan
Pommes de terre rôties aux épices
Epinards hachés de Bombay
Lassi à la mangue
-
Riz au lait de coco et aux épices et O



Vendredi

Salade mêlée Novae
Galette végétale crème de champignons
Mélange de céréales
Poêlée de légumes
Compote de pommes du Valais
-
Tresse et Yogourt à la fraise (Nursery yogourt nature)



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