



Menu de la semaine

Semaine du 18.12 au 22.12.23



Lundi

Salade iceberg et radis rouges
Chipolatas de veau (Suisse) oignons confits
Penne integrale bio
Haricots plats aux dés de tomates
Salade de fruits frais Novae

Galette de riz et Yogourt framboise (Nursery yogourt nature)

Mardi

Betteraves cuites et dés de poires
Dip and Fish de colin (Pacifique) et citron bio
Cœur de blé
Epinards en branches
Compote de pommes du Valais

Pain au maïs et Fromage frais

Mercredi

Velouté de courges bio
Omelette au gruyère AOP
Pommes cuts au four
Bâtonnets de carottes bio au cumin
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)

Muffins aux myrtilles et Banane bio (Nursery cake sans sucre)

Jeudi



Salade mêlée Novae aux dés de fromage
Fricassée de poulet (Suisse) aux champignons
Gallettes de roesti
Bouquetière de légumes et marrons
Clémentine



Bûche de Noël et Verre de lait (Nursery Bûche SSA)

Vendredi

Concombres en rondelles
Tortellinis aux 3 fromages
Coulis de tomates et légumes
Grana padano râpé
Kiwis cubes

Brioche au safran et Verre de lait



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, Lussy-Villars VD
12 Boeuf : Boucherie du Palais, Genève, GE

En savoir plus sur Novae



novae
Partisans du goût