



# Menu de la semaine

Semaine du 17.06 au 21.06.24



Lundi

Salade mêlée Novae  
Arancini tomates et mozzarella  
Coulis de tomates et basilic  
Caponata Sicilienne  
Yogourt à la fraise (Nursery yogourt nature)  
-  
*Abricots et Pain d'épices (Nursery pain complet)*

Mardi

Choux blanc et radis rouges  
Cordon bleu de poulet (France) au four  
Pommes de terre purée  
Haricots verts persillées  
Compote de pommes du Valais  
-  
*Brioche au safran et Blanc battu à la confiture (Nursery blanc battu nature)*

Mercredi

Tomates et feta  
Gyoza au bœuf (France) sauce aigre douce  
Nouilles au soja  
Sauté de légumes Asia  
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)  
-  
*Banane Bio et Cake marbré (Nursery Cake sans sucre)*

Jeudi

**Menu blanc**



Salade blanche (céléris, chou raves et pommes)  
Tortellini blancs farcis aux 3 fromages  
Sauce au grana padano  
-  
Melon blanc en cubes  
-  
*Gâteau à la ricotta de Gianluca et Verre de lait*



Vendredi

Pastèques en cubes  
Aiguillettes de colin (Pacifique) multigrains citron bio  
Polenta à la tomate séchée  
Chou romanesco  
Nectarine de France  
-  
*Fromage à tartiner et Pain Tessinois*

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



**novae**  
Partisans du goût