



Menu de la semaine



Semaine du 20.06 au 24.06.22

Lundi

Pastèque en cubes
Cordon bleu de poulet (France) au four
Cœur de blé
Piperade de poivrons
Yogourt aux fruit yogourt nature nursery

Galette de maïs et Nectarine

Mardi

Iceberg et radis rouges
Aiguillettes de colin (Alaska) multigrains citron bio
Semoule de couscous
Courgettes persillées
Melon Charentais

Gaufre de Bruxelles sans sucre et Blanc battu

Mercredi

Salade mêlée Novae
Manchons de poulets (France) aux épices
Pommes grenailles rôtis
Bâtonnets de légumes
Crème dessert à la vanille yogourt nature nursery

Crêpe sans sucre et Compote de pommes

Jeudi

Dips de carottes séché aux fines herbes
Tortellini frais aux 3 fromages
Sauce Napolitaine
Grana padano râpé
Pêche de France

Tarte aux pommes et Verre de lait

Vendredi

Tomates cerises à croquer
Rouleaux de printemps végétariens
Sauce aigre douce maison
Riz Basmati bio à la Cantonais
Abricots de France

Pain au maïs et Cottage cheese

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