



Menu de la semaine



Semaine du 27.06 au 01.07.22

Lundi

Pastèques cubes
Roesti farcis au fromage
Jardinière de légumes

Nectarine

Muffins aux myrtilles et Yogourt nature

Mardi

Carottes râpées vinaigrette bio
Emincé de poulet (Suisse) à la moutarde
Coquillettes
Haricots plats à la tomate
Melon Charentais en cubes

Pain au maïs et Fromage

Mercredi

Tomates cerise à croquer
Couscous végétarien
Semoule et pois chiches aux raisins
Légumes à a coriandre
Blanc battu au coulis

Abricots à croquer et Biscuits

Jeudi

Dips de concombres séché aux fines herbes
Hachis Parmentier de bœuf (Suisse)
aux légumes
Gruyère gratiné
Compote de fruits

Yogourt aux fruits et Cuchaule (Nursery yogourt nature)

Vendredi

Salade pommée vinaigrette bio
Dip and Fish de colin (Alaska) au four citron bio
Riz Basmati bio au curcuma
Brocolis étuvés
Fraises à croquer

Brownies au chocolat et Verre de lait (Nursery cake au chocolat sans sucre)

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 Bœuf : Boucherie du Palais, Genève, GE

En savoir plus sur Novae



novae
Partisans du goût