



Menu de la semaine

Semaine du 22.07 au 26.07.24



Lundi

Melon galia en cubes
Arancini tomate et mozzarella
Riz bio et petits pois
Caponata BIO
Yogourt myrtille (Nursery yogourt nature)
-
Nectarine et Pain Tessinois

Mardi

Salade mêle bio
Emincé de porc fermier (Suisse) à la moutarde
Conchiglioni
Haricot vert persillés
Abricot
-
Verre de lait et Brioche de Nanterre (Nursery yogourt nature)

Mercredi

Salade de tomates et basilic
Cordon bleu de volaille (France) au four
Spätzli
Epinards en branches
Pastèque
-
Pain Tradilin et Emmental AOP

Jeudi

Soupe froide à la tomates
Filets de lieu noir (Islande) sauce vierge à la nectarine
Pomme de terre au bouillon
Fenouil braisé aux olives
Pannacotta à la vanille coulis de fruits rouge (Nursery yogourt nature)
-
Pêche blanche et Biscuits aux céréales

Vendredi

Taboulé Libanais
Falafels, houmous, sauce yogourt menthe
Pain pita
Carotte au cumin
Compote de poires
-
Crêpe nature et Yogourt nature & confiture

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**

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