



LUNDI

du 06.01 au 10.01.25

---

*Chou Chinois et radis rouges*

Boulettes d'agneau (Suisse), aux épices orientales  
*Boulettes de soja*  
Semoule de couscous et pois chiches et Tajine de légumes  
Couronne des rois

MARDI

*Banane bio et Yogourt nature*

---

*Salade mêlée bio de Bremlens*

Dip and Fish de colin (Atlantique) au four, Sauce tartare allégée  
*Croquettes végétarienne*  
Ecrasé de pommes de terre et Romanesco étuvés  
Blanc battu au coulis de fruits

MERCREDI

*Compote de pommes du Valais et pain d'épices (Nurs : pain complet)*

---

*Betteraves cuites et dés de poires*

Penne complet, Sauce carrettiera (tomate,ail,persil,piment)  
*Idem*  
Grana padano râpé  
Pomme gala du verger de Féchy

JEUDI

*Cake marbré et Yogourt à la fraise (Nurs : Pain aux céréales et Yogourt nature)*

---

*Potage courge et patates douce*

Emincé de poulet (Suisse), Sauce au curry vert  
*Emincé de pois*  
Riz Basmati bio et carottes étuvées  
Crêpe à la confiture

VENDREDI

*Clémentine et Brioche de notre artisan*

---

*Iceberg et carottes râpées*

Ragout de bœuf (suisse), Sauce à l'orange  
*Fricassée de protéine de champignons*  
Polenta crémeuse au curcuma et Panets braisés

Ananas Fairtrade en cubes

*Pain Tessinois et Gruyere AOP*

Ces menus, validés par nos responsables nutrition, peuvent faire l'objet de changements sous réserve d'approvisionnement. **Bon appétit !**

Pour en savoir plus  
sur Novae



Les préparations peuvent contenir des traces des 14 allergènes officiels connus.