



Menu de la semaine

Semaine du 15.07 au 19.07.24



Lundi

Melon Charentais en cubes
Boulettes de bœufs (suisse) aux épices
Semoule de couscous
Tajine de légumes à la coriandre
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)
-
Banane bio et Brioche au safran

Mardi

Salade de tomates et feta
Tortellini ricotta épinards
Sauce tomates
Grana padano râpé
Compote de pommes du Valais
-
Focaccia et Fromage à tartiner

Mercredi

Soupe froide courgettes et basilic
Colin multigrains (Pacific) citron bio
Coquillettes
Cotes de bettes à la tomate
Fraises croquer
-

Petits beurre et Yogourt nature (Nursery pain aux céréales)

Jeudi

Batavia bio
Omelette (Suisse) au gruyère AOP
Pommes de terre nouvelles rôtis
Ratatouille bio
Yogourt à la fraise (Nursery yogourt nature)
-

Pain au maïs et Nectarine à croquer

Vendredi

Concombres en rondelles
Escalope de dinde (France) aux champignons
Riz long parboiled bio aux petits légumes
Courgettes persillées
Pastèque en cubes
-

Roulé à la confiture et Yogourt nature (Nursery roulé à la compote)

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