



LUNDI

du 07.10 au 11.10.24

*Batavia et radis rouge*

Omelette au gruyère AOP

*Omelette au gruyère AOP*

Penne intégrale bio et Courges persillées

Salade de fruits frais

~

MARDI

*Pain Tessinois (Suisse) et Emmental AOP*

*Salade cabus bio de Bremblens*

Emincé de porc fermier de Lusseroy-Villars (Suisse), Sauce Zurichois

*Emincé de pois à la Zurichois*

Pepinette et Brocolis fleurs

Blanc battu au coulis de fruits (Nurs : Blanc battu nature)

~

MERCREDI

*Bretzel et Compote de poire*

*Rémoulade de céleri allégée*

Dos de lieu noir (Islande) , Huile olives ,tomates,basilic,olives

*Emincé de lupin à la tomate*

Pommes de terre grenailles au bouillon et Sauté de légumes aux épices

Banane bio

~

JEUDI

*Gaufre de Bruxelles et Yogourt à la myrtilles (Nurs : Yogourt nature)*

*Potage carottes et patates douces*

*Hachis végétarien et légumes racines cuisinés*

Hachis Parmentier de bœuf (Suisse) aux légumes cuisinés

Raisin blanc à croquer

~

VENDREDI

*Galette de riz au chocolat et Yogourt nature (Nurs : Galette de riz nature)*

*Salade mêlée Novae*

**Menu chasse avant les vacances** Civet de cerf (Espagne)

*Emincé à la protéine de blé aux aïrelles*

Spätzli et Chou rouge confit

Pomme gala de Féchy

~

*Brioche de notre artisan (Suisse) et Yogourt nature*



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

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

Pour en savoir plus  
sur Novae

