



LUNDI

du 24.03 au 28.03.25

Salade mêlée Novae

Dip and Fish de colin (Atlantique) au four, Citron bio

Cordon bleu végétal

Cœur de bléet Côtes de bettes aux dés de tomates

Salade de fruits exotique

~

MARDI

Pain de seigle aux graines (Suisse) et Fromage à tartiné

Laitue pommée

Emincé de cuisse de dinde (France), Sauce ail des ours

Escalope végétal de champignons

Pommes de terre rôtis et Carottes braisées

Yogourt à la fraise s/sucre ajouté

~

MERCREDI

Banane bio Fair trade et Pain fendu (Suisse)

Dips de concombres séché aux fines herbes

Ravioles du Dauphiné "Label rouge" au fromage, Sauce crème aux légumes

Idem

Gruyère AOP râpé

Poire en cubes

~

JEUDI

Yogourt brassé nature et Pain au maïs (Suisse)

Velouté à la courge bio

Rouleaux de printemps végétariens au four, Sauce aigre douce

Idem

Riz Basmati bio à la Cantonais

Génoise nature (Nurs: Compote de fruits)

~

VENDREDI

Tarte aux pommes et Verre de lait (Nurs : Pain aux céréales (Suisse) et Yogourt nature)

Iceberg et carottes râpées

Bolognaise de bœuf (Suisse) aux légumes cuisinées

Hachis végétal aux légumes cuisinés

Orichetti et Grana padano

Clémentine

~

Tresse (Suisse) et Yogourt à la vanille s/sucre ajouté

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.