



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.