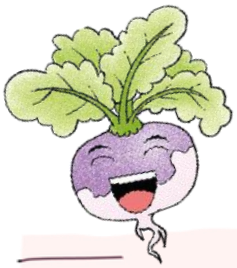
Menu de la semaine

Du 26 au 30 octobre



LUNDI

Salade cabu et carottes râpées

Capelletti aux champignons Sauce tomate cuisinée à la sariette

Sbrinz AOP râpé

Yaourt framboise sans sucre ajouté

Pain maïs (Suisse) Kiwi en cubes Vaudois

MARDI

Salade de betterave à l'orange bio

Emincé végétal de malt Sauce tajine aux fruits secs

Semoule de couscous aux pois chiches Légumes au bouillon de coriandre

Pomme de féchy à croquer

Tresse (Suisse) Yaourt nature

MERCREDI

Salade mêlée Novae

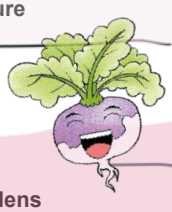
Dos de merlu meunière (Atlantique) au four Sauce tartare allégée

Aiguillette végétale épinard féta

Pommes grenailles rôties Petits pois et carottes étuvés

Compote de poires

Pain de seigle (Suisse) Brie (Suisse)



JEUDI

Salade iceberg bio de bremblens

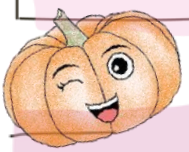
Boulettes d'agneau (Suisse) au four Sauce au paprika fumé

Boulette végétalienne sauce tomate au basilic

Boulgour à la tomate Panais rôtis au laurier

Banana bread , Nurs: Banane bio

Galette de riz Créme au chocolat , Nurs: Yaourt nature



VENDREDI

Soupe de la sorcière cornebidouille

Steak végétal aux pois Sauce sanglante (ketchup pimenté)

Burger Végétarien sauce sanglante

Pommes de terre maudites Brocoli à la vapeur

Muffin à la citrouille magique , Nurs: Yaourt à la fraise sans sucre ajouté

Clémentine Bio Biscuits aux céréales

Ces menus, validés par nos responsable nutrition, peuvent faire l'objet de changements sous réserve d'approvisionnement.

Bon appétit !

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

Pour en savoir plus sur votre restaurateur

novae
Partisans du goût