



# Menu de la semaine

Semaine du 15.04 au 19.04.24



Lundi

Batavia et radis rouges julienne  
Omelette (Suisse) au gruyère AOP  
Pommes de terre rôtis  
Epinards à la crème  
Salade de fruits exotique

*Blanc battu à la confiture et Biscuits aux céréales (Blanc battu nature)*

Mardi

Salade mêlée Bio  
Emincé de bœuf (Suisse) braisé  
Cœur de blé  
Carottes bio en bâtonnets  
Yogourt à la framboise (Nursery yogourt nature)

*Compote de pommes et fraises et Brioche au safran*

Mercredi

Velouté de courges et patates douces  
Dos de lieu noir (Atlantique) sauce vierge  
Riz Basmati bio au curcuma  
Wok de légumes  
Clémentine

*Bretzel et Gruyère AOP*

Jeudi

Betteraves cuites aux dés de poires  
Raviolis frais aux 5 légumes  
Sauce fromagère

Banane bio

*Brownie au chocolat sans noix et Verre de lait (Nursery yogourt nature et pain)*

Vendredi

Velouté de petits pois  
Emincé de poulet (France) Kebab  
Pain pita  
Sauce blanche & (Crudité)  
Kiwis cubes

*Yogourt à la vanille et Pain au maïs (Nursery yogourt nature)*

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

En savoir plus sur Novae



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, Lussery-Villars VD  
12 Boeuf : Boucherie du Palais, Genève, GE



novae  
Partisans du goût