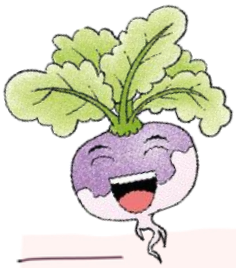
Menu de la semaine

Du 30 novembre au 4 décembre



LUNDI

Salade romaine et choux blancs émincés

Fish and dip de colin (Atlantique) au four Sauce tartare allégée

Tofu croustillant au four

Boulgour au bouillon Petits pois et carottes étuvés

Ananas fairtrade en cube

Pain de seigle au graines (Suisse) Gruyère AOP (Suisse)



MARDI

Salade de betteraves au pomme granny Smith

Chili con carne de bœuf (Suisse)

Chili sin carne (potéine végétale)

Riz basmati bio Haricots rouges et maïs

Yaourt à l'abricot sans sucre ajouté

Brioche au safran (Suisse) Kiwi en cubes



MERCREDI

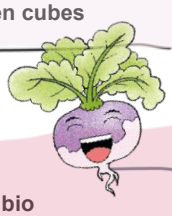
Céleri rémoulade sauce allégée

Tagliatelle Sauce aux champignons

Sbrinz AOP râpé

Banane bio

Bretzel (Suisse) Cottage chesse



JEUDI

Velouté de légumes racines bio

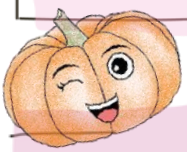
Emincé de bœuf (Suisse) Sauce au paprika fumé

Seitan vaudois

Flageolets cuisinés à la tomate Carottes étuvées

Gâteau moelleux à l'orange , Nurs: Compote pommes et poires

Clémentine Bio Yaourt à la vanille sans sucre ajouté



VENDREDI

Salade coleslaw bio

Kébab de poulet mariné (France) Sauce yaourt au cajun

Kébab à la protéine végétale

Pomme Cuts Crudité

Compote courges et pommes

Pain Graham (Suisse) Brie (France)

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