



# Menu de la semaine

Semaine du 10.06 au 14.06.24



Lundi

Salade feuille de chêne et radis rouges  
Emincé de porc fermier (Suisse) au basilic thaï  
Riz Basmati bio à la cardamome  
Chou Chinois braisé  
Yogourt à la vanille (Nursery yogourt nature)  
-  
*Tresse et Abricots*

Mardi

Salade de tomates  
Dos de lieu noir (vierge olives & oseille)  
Pépinettes  
Carottes & asperges vertes  
Nectarine de France  
-  
*Crêpe à la confiture et Yogourt nature*

Mercredi

Soupe de petits pois mentholés  
Tortillas de pommes de terre  
Oignons confits  
Piperade de poivrons  
Pastèque en cubes  
-

*Madeleine et Smoothie aux fruits (Nursery pain fermier)*

Jeudi

Salade de maïs & concombres  
Filet de poulet (France) façon César  
Salade pommée, tomates cerises, croutons,  
Copeaux de parmesan  
Banane bio  
-

*Pain maïs et Gruyère AOP*

Vendredi

Salade mêlée Bio  
Falafels sauce yogourt et coriandre  
Boulgour aux épices  
Courgettes bio à l'orientales  
Melon Charentais en cubes  
-

*Gâteau Libanais (Mouhalabieh) et Jus de pommes bio (Nursery pain 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