Menu de la semaine

Du 26 au 30 octobre

LUNDI

Salade cabus et carottes râpées

Cappelletti aux champignons Sauce tomate cuisinée à la sarriette

Sbrinz AOP rapé

MARDI

Betteraves râpées à l'orange Bio

Emincé de cuisse de poulet (Suisse) Sauce tajine aux fruits secs

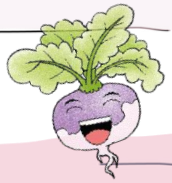
Semoule de couscous et pois chiches aux épices
Légumes à la coriandre

MERCREDI

Salade mêlée Novae

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

Pommes grenailles rôties Petits pois et carottes étuvées



JEUDI

Salade iceberg bio de Bremblens

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

Boulette végétalienne

Boulgour à la tomate Panais rôtis au laurier

VENDREDI

Soupe de la sorcière cornebidouille

Burger d'Halloween Sauce sanglante (ketchup pimenté)

Burger Végétarien sauce sanglante

Pommes de terre maudites Crudités et pain buns

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. Les ingrédients suivants ne répondent pas aux exigences du label Fait Maison : fonds et bouillons (pour des raisons d'hygiène), vinaigrettes (élaborées sur-mesure pour Novae par Reitzel), fonds de tarte.

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