



Menus de la semaine no 16 du 19- 04 au 23- 04 -2021

Tous les plats écrits en bleu sont faits maison et préparés par nos cuisiniers professionnels, à Crissier

Lundi 19 menu végétarien

Salade de carotte du pays

Pasta Napolitaine et fromage râpé

Tam Tam au chocolat

Mardi 20

Consommé aux petits légumes

Filet de colin d'Alaska (MSC) aux graines boulgour et épinards à la crème

Corbeille de fruits frais

Mercredi 21

Salade céleri et pomme râpée

Roti de dinde (FR) pomme de terre écrasée et courgettes

Cake au citron imbibé

Judi 22

Méli-mélo de salade verte

Emincé de porc (CH) à la Mexicaine et haricots rouges, riz pilaf

Yaourt aux fruits

Vendredi 23

Tomate et mozzarella au basilic

Cordon bleu de volaille (FR) pasta et jardinière de légumes

Corbeille de fruits frais

Information allergie

Lundi = gluten lactose

Mardi= lactose gluten

Mercredi =lactose gluten

Jeudi = lactose

Vendredi = Lactose gluten

Pour bien respecter les critères de la pyramide alimentaire, nos menus sont composés au quotidien de la façon suivante : crudités (salade ou fruit), féculents, légumes, produits laitiers, protéines.



Le thème de l'alimentation est toujours plus présent dans l'enseignement. Si l'école et les garderies amènent facilement des messages théoriques, l'acquisition d'habitudes alimentaires pendant l'enfance passe surtout par l'expérience pratique.

Ainsi Croq-Midi est un partenaire qui s'implique dans toute démarche de l'alimentation équilibrée

Visitez notre site internet www.croq-midi.ch

Et apprenez à cuisiner avec nos vidéos

Instagram et Facebook