



Menus de la semaine no 17 du 26-04 au 30-04-2021

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

Lundi 26

Salade verte

Filet de colin (MSC) d'Alaska à la bordelaise, blé à la tomate, duo de choux fleur et brocoli

Compote de pomme sans sucre (local)

Mardi 27

Duo de concombre et betterave rouge

Emincé de bœuf (CH) au paprika doux, riz, petit pois et carottes

Gâteau basque

Mercredi 28 menu végétarien

Salade de légumes râpés

Cuorelli aux 4 fromages, crème de pesto, fromage râpé

Croq choco - coco

Jeudi 29

Velouté de légumes

Saucisse à rôtir (CH), purée de pomme de terre, haricots verts

Corbeille de fruits frais

Vendredi 30

Salade de choux chinois et maïs

Brochette de poulet (FR), pasta et ratatouille

Yaourt aux fruits

Information allergie

Lundi = gluten

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