



Menus de la semaine no 24 du 14-06 au 18-06-2021

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

Lundi 14

Salade de tomate et maïs

Émincé porc (CH) aux épices chinoises, §§ébli et petits pois carotte du pays(local)

Tam tam chocolat suisse

Mardi 15 menu végétarien

Méli-mélo de salade verte

Pasta napolitaine et fromage râpé

Crêpe et confiture

Mercredi 16

Duo de melon

Hachis Parmentier de bœuf (CH)gratiné au fromage

Bircher maison aux fruits

Jedi 17

Soupe aux lettres

Beignets de cabillaud (MSC NORD) au four, riz et épinards

Corbeille de fruits frais

Vendredi 18

Salade mixte (verte, tomate, concombre, carotte, sauce yaourt)

Pain pitta façon kebab au poulet (CH) boulgour à la tomate

Cake à l'orange

Information allergie

Lundi = gluten lactose Mardi= lactose gluten

Mercredi =lactose gluten Jeudi = gluten 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