



Menus de la semaine no 02 du 11- 01 au 15- 01 -2021

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

Lundi 11 menu végétarien

Salade verte et betterave rouge

Chili con quorn (VG) et ses légumes, riz pilaf

Yaourt nature

Mardi 12

Salade de maïs et carotte du pays

Tortellonis tricolore à la viande de bœuf (CH) crème de basilic et fromage râpé

Corbeille de fruits frais

Mercredi 13

Salade verte et cube de courge

Filet de bar Victoria (TANZ) purée de pomme de terre
et duo choux fleur brocolis

Compote de pomme sans sucre (local)

Jeudi 14

Velouté de de carotte (local) au lait de coco

Cordon bleu de volaille 100% (FR) ébli aux petis légumes

Corbeille de fruits frais

Vendredi 15

Méli-mélo de salade verte

Emincé de bœuf (CH) aux carottes du pays et pasta

Cake maison au yaourt

Information allergie

Lundi = lactose

Mardi = lait de coco

Mercredi = gluten lactose

Jeudi = gluten lactose

Vendredi = gluten lactose

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