



**Menus de la semaine no 03 du 18- 01 au 22- 01 -2021**

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

**Lundi 18**

Salade de céleri et pomme râpée  
Boulettes d'agneau (CH) et ratatouille, semoule de blé dur  
Salade de fruits vanillé

**Mardi 19**

Soupe de courge  
Émincé de porc (CH) au thym citronné, riz et légumes d'hiver  
(Carotte, choux rave, navet jaune)  
Corbeille de fruits frais

**Mercredi 20 menu végétarien**

Consommé aux petits légumes  
Omelette nature, pommes rissolées et fenouil  
Brownies au spéculos

**Jeudi 21**

Salade verte et Russe  
Pasta au thon (Pac sud) et tomate, fromage râpé  
Corbeille de fruits frais

**Vendredi 22**

Duo de carotte râpé  
Poulet (CH) à la fondue de poireaux, boulgour.  
Tam tam chocolat Suisse

## Information allergie

Lundi = gluten

Mardi = lactose

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](http://www.croq-midi.ch)

Et apprenez à cuisiner avec nos vidéos

Instagram et Facebook