



Menus de la semaine no 08 du 17- 02 au 21- 02 -2020

Tous les plats écrits en bleu sont fait maison et préparés par nos cuisiniers de Crissier

Lundi 17

Salade de maïs et carotte du pays

Emincé de bœuf (CH) à l'Italienne, riz basmati et fenouil

Gâteaux Basque

Mardi 18

Velouté de légumes verts

Filet de bar Victoria (TANZ) à la crème de basilic, boulgour à la tomate et courgettes

Corbeille de fruits frais

Mercredi 19

Salade de haricots verts persillés

Pojarski de veau et volaille (CH) ébli aux petits légumes

Yaourt au miel

Jeudi 20 menu végétarien

Méli mélo de salade verte

Lasagnes végétarienne au quorn et légumes gratinées au fromage

Corbeille de fruits frais

Vendredi 21

Soupe aux lettres

Rôti de dinde (HG) sauce aux marrons pomme rissolées et petits pois carotte du pays

Pomme et fromage

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