



Menus de la semaine no 22 du 25- 05 au 29- 05 -2020

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

**Lundi 25 menu végétarien**

Méli-mélo de salade verte

Raviolinis au fromage et sauce tomate, fromage râpé

Crème au chocolat

**Mardi 26 menu végétarien**

Velouté de légumes

Beignets de colin d'Alaska, quinoa bio et carottes du pays

Corbeille de fruits frais

**Mercredi 27**

Duo de maïs et carotte du pays

Mini penne à la bolognaise, fromage râpé

Compote de pomme maison sans sucre

**Jeudi 28**

Salade verte, concombre et tomate sauce blanche

Faritas de dinde aux haricots rouges et légumes, riz pilaf

Corbeille de fruits frais

**Vendredi 29**

Salade de haricots verts et tomates du pays

Curry de porc (CH) aux bananes séchées, boulgour

Yaourt nature

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 nouveau site  
internet [www.croq-midi.ch](http://www.croq-midi.ch)