



Menus de la semaine no 23 du 02- 06 au 05- 06 -2020

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

Lundi 01

Mardi 02

Duo de carotte du pays et maïs

Tortellonis tricolore au bœuf (CH) crème de tomate et fromage
râpé

Jus de pomme de Crissier et pèlerine

Mercredi 03 menu végétarien

Méli-mélo de salade verte

Émincé de soja (CH) à la crème de ciboulette, ébli et romanesco

Crème onctueuse à la vanille

Jeudi 04

Soupe de légumes

Filet de colin d'Alaska (MSC) à la Bordelaise cornettes et
courgettes

Corbeille de fruits frais

Vendredi 05

Salade mêlée

Chili con carn pur bœuf (CH) haricots rouges et ses légumes, riz

Yaourt aux fruits

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