



Menus de la semaine no 28 du 06- 07 au 10- 07 -2020

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

Lundi 06

Salade de carotte du pays

Poulet (CH) Basquaise, ebli

Yaourt au miel

Mardi 07

Salade de tomate et pastèque

Pasta carbonara et fromage râpé

Corbeille de fruits frais

Mercredi 08

Velouté de courgette au curry léger

Suprême de lieu noir (DAN MSC) sauce à l'aneth quinoa bio et
brocolis

Corbeille de fruits frais

Jeudi 09 menu végétarien

Tomate et mozzarella au basilic

Omelette nature, pommes rissolées et carotte local

Compote pomme abricot

Vendredi 10 (menu froid)

Duo de melon

Salade de riz au jambon de dinde et légumes

Pain 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

Visitez notre site internet

www.croq-midi.ch

Et apprenez à cuisiner avec
nos vidéos

Instagram et Facebook