



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

Et apprenez à cuisiner avec  
nos vidéos

Instagram et Facebook