



Menus de la semaine no 29 du 13- 07 au 17- 07 -2020

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

**Lundi 13**

Salade verte

Tortellonis à la viande de bœuf (CH) crème de tomate et  
fromage râpé

Cake maison

**Mardi 14**

Soupe de carotte à l'orange

Filet de merlu (Alaska msc) meunière riz aux petits légumes

Corbeille de fruits frais

**Mercredi 15**

Tartare de concombre et tomate

Escalope de poulet (CH) panée, Pasta et gratin de choux fleur

Yaourt aux fruits

**Jeudi 16 menu végétarien**

Salade montagnarde (verte, œuf et fromage)

Boulettes de légumes végétarienne, semoule et courgettes à la  
tomate

Corbeille de fruits frais

**Vendredi 17**

Salade de haricots verts

Saucisse rôtie (PORC CH) et salade de pomme de terre

Banane et verre de lait

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