



Menus de la semaine no 33 du 10- 08 au 14- 08 -2020

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

Lundi 10 menu végétarien

Cube de pastèque

Tortellinis ricotta épinards et crème de tomate, fromage râpé

Corbeille de fruits frais

Mardi 11

Salade de carotte du pays râpée

Émincé de porc (CH) à la chinoise et ses légumes riz parfume

Croq au miel

Mercredi 12

Duo de melon

Pasta au saumon (NVG) et petits pois, fromage râpé

Yaourt nature

Jeudi 13 menu pic nic

Tomate et mozzarella au basilic

Sandwich mou au salami (porc CH)

Cake maison

Vendredi 14

Salade de blé aux légumes

Aiguillettes de poulet (HG) à la tomate et romarin, polenta et
brocolis

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 site internet

www.croq-midi.ch

Et apprenez à cuisiner avec
nos vidéos

Instagram et Facebook

