



Menus de la semaine no 34 du 17- 08 au 21- 08 -2020

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

Lundi 17 menu végétarien

Salade Caesar (verte, œuf, croutons)

Cannellonis aux légumes gratinés au fromage

Corbeille de fruits frais

Mardi 18

Salade verte carotte du pays râpé

Roti de dinde (HG) riz et courgette tomatée

Yaourt au miel

Mercredi 19

Tartare de concombre et tomate

Hachis Parmentier pur bœuf (CH) gratiné au fromage

Corbeille de fruits frais

Jeudi 20 menu pic nic

Velouté de légumes

Dos de lieu noir(atlan nord) poêlé au citron, quinoa bio et
fenouil

Pèlerines et confiture

Vendredi 21

Salade de haricots vert persillé

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

Compote pomme nectarine

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