



Menus de la semaine no 40 du 28- 09 au 02- 10 -2020

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

Lundi 28

Salade verte et céleri râpé
Emincé de bœuf (CH) aux carottes du pays, pasta
Yaourt au miel

Mardi 29

Tartare de concombre sauce menthe
Beignet de cabillaud (atl nord msc) au four, riz et courgette
tomatée
Tartelette au citron

Mercredi 30

Soupe de légumes
Aiguillettes de poulet (CH) à l'Italienne, polenta et brocolis
Croq choco noix de coco

Jeudi 01

Salade verte
Jambon à l'os (CH) gratin et haricots verts du pays
Corbeille de fruits frais

Vendredi 02 menu végétarien

Salade verte et tomate
Raviolis à la courge et crème au curry léger
Crêpe et confiture

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

