



Menus de la semaine no 41 du 05- 10 au 09- 10 -2020

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

Lundi 05

Velouté de courge

Filet de colin à la Bordelaise (MSC) ébli et épinards

Corbeille de fruits frais

Mardi 06

Salade de haricots verts et tomate

Pasta bolognaise pur bœuf (CH) et fromage râpé

Tarte aux pommes

Mercredi 07 menu végétarien

Soupe de légumes verts

Émincé de quorn au basilic, Riz aux petits légumes

Gâteaux au citron

Jeudi 08

Salade verte et maïs

Saucisse de volaille (CH) purée et carotte (local)

Corbeille de fruits frais

Vendredi 09

Salade verte et concombre tzatziki

Civet de porc (CH) aux aïelles pasta et méli-mélo de légumes

Crème onctueuse à la vanille

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