



Menus de la semaine no 43 du 19- 10 au 23- 10 -2020

**Tous les plats écrits en bleu sont faits maison et préparés
par nos cuisiniers professionnels, à Crissier**

Lundi 19 menu végétarien

Salade Caesar (verte, croutons, œuf dur)

Pasta Napolitaine et fromage râpé

Galette de riz et confiture

Mardi 20

Soupe de courge

Pavé de saumon (nvge) sauce aneth, riz et carotte du pays

Corbeille de fruits frais

Mercredi 21

Méli-mélo de salade verte

Hachis Parmentier pur bœuf (CH) gratiné au fromage

Mousse au chocolat

Jeudi 22

Soupe de légumes

Escalope de poulet (CH) panée maison pasta et courgettes

Corbeille de fruits frais

Vendredi 23

Tartare de concombre et tomate

Emincé de porc (CH) au thym citron, spatzlis et haricots verts

Crème à la fleur d'oranger

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