



**Menus de la semaine no 44 du 26- 10 au 30- 10 -2020**

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

**Lundi 26**

Salade verte et maïs

Raviolis au cerf (AUT) et crème d'airelles, fromage râpé

Lait chocolaté

**Mardi 27 menu végétarien**

Salade de carotte du pays

Galette au soja, épinards et fromage, riz et ratatouille

Croq au miel

**Mercredi 28**

Soupe aux perles du Japon

Colin d'Alaska (MSC) au cornflakes ébli aux petits légumes

Corbeille de fruits frais

**Jeudi 29**

Salade mêlée

Emincé de dinde (FR) aux marrons, pasta et brocolis

Yaourt aux fruits

**Vendredi 30**

Soupe à la courge

Steak haché pur bœuf (CH) pommes country et jardinière de légumes

Salade de fruits aux parfums des îles

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](http://www.croq-midi.ch)

Et apprenez à cuisiner avec  
nos vidéos

Instagram et Facebook