



Menus de la semaine no 48 du 23- 11 au 27- 11 -2020

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

Lundi 23 menu végétarien

Soupe de légumes

Carré Italien orge à la tomate jardinière de légumes

Corbeille de fruits frais

Mardi 24

Salade verte

Pojarski de veau et volaille (CH) semoule et épinards

Crème brûlée

Mercredi 25 menu grecque

Salade grecque (verte, concombre tomate olive féta)

Moussaka pur bœuf (CH) gratinée au fromage

Compote de pomme sans sucre (local)

Jeudi 26

Salade mêlée

Faritas au poulet (CH) et ses légumes, haricots rouge et riz pilaf

Yaourt au miel

Vendredi 27

Velouté de carotte et lentilles rose

Beignets de cabillaud (atl nord) pasta et brocolis

Corbeille de fruits frais

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