



Menus de la semaine no 49 du 30- 11 au 04- 12 -2020

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

Lundi 30

Salade de maïs et carotte (local)

Tortelli au saumon (PAC. NE) sauce safran et fromage râpé

Corbeille de fruits frais

Mardi 01

Salade verte et betterave

Emincé de dinde (HG) au curry et lait de coco, ananas, riz et
brocolis

Lait Suisse chocolaté

Mercredi 02

Soupe de courge

Saucisse à rôtir (porc CH) purée de pomme de terre aux légumes

Cheesecake spéculos

Jeudi 03

Méli-mélo de salade verte

Civet de porc (CH) aux airelles, polenta et duo de carotte (local)

Crème onctueuse à la fleur d'oranger

Vendredi 04 menu végétarien

Soupe aux lettres

Omelette nature ébli et ratatouille

Tarte Normande aux pommes

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