



Menus de la semaine no 08 du 22- 02 au 26- 02 -2021

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

Lundi 22

Soupe de légumes

Sauté de porc (CH) aux carottes miel et gingembre, duo de quinoa bio

Corbeille de fruits frais

Mardi 23

Salade verte et maïs

Filet de poulet (CH) pané maison purée pomme de terre céleri

Gâteaux aux carottes et noisettes

Mercredi 24

Salade de haricots verts et rouges

Pasta au saumon (nvg) sauce à l'aneth

Crème onctueuse à la vanille

Judi 25 menu végétarien

Méli-mélo de salade verte

Émincé de soja au curry et coco, riz et courgettes

Bircher aux fruits

Vendredi 26

Salade coleslaw

Rôti haché de bœuf (CH) pommes rissolées, duo de brocolis choux fleur

Compote de pomme

Information allergie

Lundi = Mardi= lactose gluten

Mercredi = lactose gluten Jeudi = lactose gluten

Vendredi =

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