



Menus de la semaine no 25 du 21-06 au 25-06-2021

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

Lundi 21 menu végétarien

Salade verte et concombre

Burger de carotte et lentille, purée aux légumes

Yaourt aux fruits

Mardi 22 menu végétarien

Salade de carotte et betterave

Emincé de bœuf (CH) au paprika doux, polenta et jardinière de légumes

Profiteroles

Mercredi 23

Soupe de légumes

Saucisse de volaille (CH) spatzlis et ratatouille

Corbeille de fruits frais

Jeudi 24

Salade grecque (verte, tomate, concombre, fêta, olive)

Cordon bleu de volaille 100%(FR) riz et brocolis

Jus de pomme de Crissier et pèlerine

Vendredi 25

Salade de haricots verts et tomates

Pasta bolo- thon et fromage râpé

Corbeille de fruits

Information allergie

Lundi = gluten lactose Mardi= lactose gluten

Mercredi =lactose gluten Jeudi = gluten lactose

Vendredi = lactose gluten

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