



Menus de la semaine no 29 du 19-07 au 23-07-2021

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

Lundi 29

Velouté de légumes

Émincé de bœuf (CH) à la crème polenta et carotte (local)

Corbeille de fruits frais

Mardi 20

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

Escalope de dinde (HG) panée maison, riz et courgettes

Yaourt aux fruits

Mercredi 21 menu végétarien

Méli-mélo de salade verte

Lasagnes au quorn et légumes, gratinées au fromage

Corbeille de fruits frais

Jeudi 22

Cube de pastèque

Filet de colin d'Alaska (atl Nord) à l'Italienne, boulgour et gratin de choux fleur

Compote pomme abricot

Vendredi 23 menu froid

Salade de tomate et haricots verts

Salade de pomme de terre et cervelas (local)

Cake à l'orange

Information allergie

Lundi = lactose Mardi= lactose gluten

Mercredi =lactose gluten Jeudi = lactose gluten

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