



Menus de la semaine no 32 du 09-08 au 13-08-2021

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

Lundi 09

Salade de carotte du pays (local)

Émincé de poulet sauce aigre douce (CH) riz et haricots verts

Pèlerine et verre de lait

Mardi 10

Tartare de concombre à la coriandre

Roti haché (porc bœuf CH) pasta et duo de carotte du pays (local)

Yaourt au miel

Mercredi 11 menu végétarien

Soupe froide de carotte à l'orange

Délice à la grecque, orge à la tomate, courgettes

Corbeille de fruits frais

Jeudi 12

Méli-mélo de salade verte

Lasagnes pur bœuf (CH) gratinées au fromage

Cake aux pépites de chocolat

Vendredi 13

Salade de tomate et maïs

Filet de saumon (NVG) au basilic, purée de pomme de terre, brocolis

Mousse aux fruits de la passion

Information allergie

Lundi = lactose gluten Mardi = lactose gluten

Mercredi = gluten Jeudi = lactose gluten

Vendredi = lactose

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