



Menus de la semaine no 37 du 13-09 au 17-09-2021

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

Lundi 13 menu végétarien

Salade mêlée tomate concombre et maïs

Picata de tofu aux herbes, riz et duo carotte choux rave

Gâteaux Basque

Mardi 14

Salade verte et carotte du pays (local)

Émincé de poulet (CH) à la crème de marron, pasta et brocolis du pays

Crème brûlée

Mercredi 15

Salade de tomate à la coriandre

Risotto au jambon (CH), petits pois, fromage râpé

Corbeille de fruits frais

Jeudi 16

Soupe aux perles du Japon

Aiguillette de colin (MSC PAC NE) aux graines, boulgour et courgette tomate

Corbeille de fruits frais

Vendredi 17

Salade verte

Raviolis au bœuf (CH) crème de basilic et fromage râpé

Compote de pomme sans sucre (local)

Information allergie

Lundi = lactose gluten Mardi = lactose gluten

Mercredi = lactose Jeudi = 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