



**Menus de la semaine no 38 du 21-09 au 24-09-2021**

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

**Lundi 20**

Férié

**Mardi 21 menu végétarien**

Duo maïs concombre

Tortellinis tricolore ricotta épinards, sauce tomate et fromage râpé

Tarte aux pruneaux

**Mercredi 22**

Soupe de lentilles et carottes du pays (local)

Filet de saumon (nvg) sauce curry purée pomme de terre aux courgettes

Corbeille de fruits frais

**Jeudi 23**

Salade verte et pastèque

Crumble de bœuf (CH) à la ratatouille gratinée à la farine de pois chiche et fromage

Riz pilaf

Gaufre

**Vendredi 24**

Salade verte et tomate

Civet de porc aux aïelles, pasta et haricots verts du pays

Yaourt au miel

## Information allergie

Lundi =

Mardi= lactose gluten

Mercredi = lactose

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](http://www.croq-midi.ch)

Et apprenez à cuisiner avec nos vidéos

Instagram et Facebook