



Menus de la semaine no 43 du 25-10 au 29-10-2021

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

Lundi 25 menu végétarien

Salade de carotte du pays (local) au persil

Steak végétarien au soja, pasta et ratatouille

Yaourt aux fruits

Mardi 26

Velouté de légumes

Filet de lieu d'Alaska (atl Nord) au corn flakes, pommes vapeur et épinards

Corbeille de fruits frais

Mercredi 27

Duo de salade verte et maïs

Tortellinis au bœuf, crème de tomate et fromage râpé

Mousse au chocolat au lait

Jeudi 28

Soupe aux lettres

Émincé de porc (CH) à la moutarde douce, spatzlis et haricots plats carotte

Corbeille de fruits frais

Vendredi 29

Méli-mélo de salade verte

Filet de poulet (CH) à la fondue de poireaux, riz pilaf

Croq-au miel

Information allergie

Lundi = lactose gluten 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