



Menus de la semaine no 44 du 01-11 au 05-11-2021

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

Lundi 01 menu végétarien

Salade de carotte et betterave rouge

Agnolotti à la courge crème de curry doux, fromage râpé

Donuts

Mardi 02

Salade verte

Cordon bleu de volaille 100% (FR) boulgour, jardinière de légumes

Corbeille de fruits frais

Mercredi 03 menu végétarien

Crème de lentilles rose

Émincé de soja au basilic, petits pois carotte et pasta

Galette de maïs et confiture

Jeudi 04

Soupe aux lettres

Filet de colin (MSC) PAC N/E à l'italienne, riz pilaf et haricots verts

Corbeille de fruits frais

Vendredi 05

Salade verte et maïs

Bœuf (CH) aux carottes du pays, pomme mousseline

Yaourt aux fruits

Information allergie

Lundi = lactose gluten Mardi = lactose gluten

Mercredi = lactose 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