



Menus de la semaine no 47 du 22-11 au 26-11-2021

Tous les plats écrits **en bleu** sont faits maison et préparés par nos cuisiniers

Lundi 22

Salade verte et maïs

Pasta bolognaise pur bœuf (CH) (G) et fromage râpé (L)

Jus de pomme de Crissier et biscuit (G)

Mardi 23

Salade mêlée sauce yaourt à la menthe(L)

Poulet (CH) façon kébab (G) boulgour à la tomate(G)

Yaourt aux fruits (L)

Mercredi 24 menu végétarien

Velouté de lentilles et carottes du pays (L)

Œufs brouillés au persil (L) quinoa et romanesco

Corbeille de fruits frais

Jeudi 25

Soupe de légumes (L)

Aiguillette de colin aux graines (MSC PAC NE) (G) riz et courgettes

Corbeille de fruits frais

Vendredi 26 menu végétarien

Duo de carotte et betterave rouge

Tortellinis ricotta épinards (G L) sauce tomate, fromage râpé (L)

Croq- choco (GL)

Informations allergies : (G) = gluten

(L) = 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