



Menus de la semaine no 48 du 29-11 au 03-12-2021

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

Lundi 29 menu végétarien

Duo maïs et carotte (local)

Piccata végétarienne (GL) pasta (G) et ratatouille

Corbeille de fruits frais

Mardi 30

Soupe de courge (L)

Saucisse de volaille (HG.) orge à la tomate(G)haricots verts

Crumble aux pommes(G)

Mercredi 01

Soupe aux lettres (G)

Risotto au cube de jambon (porc CH) et fromage (L) jardinière de légumes

Corbeille de fruits frais

Jeudi 02

Méli-mélo de salade verte (local)

Poulet (CH) à la Camerounaise, ses légumes et banane séchée, riz pilaf

Yaourt vanille (L)

Vendredi 03

Salade coleslaw

Pasta au thon (PAC SUD) (G) sauce tomate, fromage râpé (L)

Compote de pomme(local)

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