



Menus de la semaine no 49 du 06-12 au 10-12-2021

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

Lundi 06

Méli-mélo de salade verte

Tajine de dinde (HG.) aux abricots et épices, légumes marocain pois chiche, semoule(G)

Salade de fruits aux parfums des îles

Mardi 07 menu végétarien

Salade de haricots verts du pays

Cannelloni méditerranéen (G) gratiné au fromage (L)

Corbeille de fruits frais

Mercredi 08

Salade verte et cube de courge sauce curry léger

Hachis Parmentier pur bœuf (CH) gratiné au fromage (L)

Pain d'épices (G L)

Jeudi 09 menu végétarien

Soupe du chalet (LG)

Boulettes de soja (G) sauce tomate, riz, duo choux fleur brocolis

Yaourt aux fruits (L)

Vendredi 10

Salade de carotte (local)

Saucisse aux choux (porc CH) et papet Vaudois (L)

Corbeille de fruits frais

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