



Menus de la semaine no 02 du 10-01 au 14-01-2022

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

Lundi 10 menu végétarien

Méli-mélo de salade verte et maïs

Tortellinis tricolore au fromage (G L), crème de tomate (L) et fromage râpé (L)

Lait chocolaté (L)

Mardi 11

Soupe aux lettres (G)

Filet de colin (MSC ATL N) à l'Italienne(L) ébli (G)et épinards (L)

Cake au yaourt (GL)

Mercredi 12 menu végétarien

Velouté de courge (L)

Œufs brouillés (L) orge (G)à la tomate et haricots verts

Corbeille de fruits frais

Jeudi 13

Salade verte

Cordon bleu de volaille (100% FR) (GL) riz pilaf et jardinière de légumes

Yaourt vanille(L)

Vendredi 14

Salade de betterave et choux chinois

Emincé de boeuf (CH) au paprika, pasta (G)et petits pois carotte du pays(local)

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