



## Menus de la semaine no 03 du 17-01 au 21-01-2022

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

### Lundi 17

Velouté de légumes

Saucisse de volaille (CH) (L), pasta (G) et duo de romanesco choux fleur

Corbeille de fruits frais

---

### Mardi 18

Salade verte et carotte du pays(local)

Colombo de porc (CH) aux fruits secs, lait de coco et courgettes, boulgour (G)

Yaourt aux fruits (L)

---

### Mercredi 19 menu végétarien

Consommé aux petits légumes

Palet végétarien maraîcher (G) purée de patate douce(L) ratatouille

Salade de fruits au parfum des îles

---

### Jeudi 20 menu végétarien

Salade Caesar (verte croutons œuf dur) (G)

Pasta napolitaine et fromage râpé (GL)

Riz au lait vanillé(L)

---

### Vendredi 21

Salade Mexicaine (mais haricots rouge, poivrons)

Dos de colin (MSC Pac N E) (G)à la crème de poireaux (L) riz pilaf

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](http://www.croq-midi.ch)

Et apprenez à cuisiner avec nos vidéos

Instagram et Facebook