



Menus de la semaine no 38 du -20 au 23-09-2022

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

Lundi 19

Férié

Mardi 20

Salade verte et carotte (local)

Tortellinis au bœuf (CH) (GL) crème de tomate (L) et fromage râpé(L)

Lait chocolaté(L)

Mercredi 21 menu végétarien

Salade de tomate et mozzarella au basilic (L)

Dahl de lentille curry coco, riz et courgette

Compote pomme pêche sans sucre

Jeudi 22

Salade de choux chinois et concombre

Stick de colin d'Alaska (G)(PAC N O MSC), ébli (G) épinards à la crème (L)

Yaourt vanille (L)

Vendredi 23

Soupe de légumes (L)

Hot dog de poulet (CH) (G) salade verte carotte maïs tomate

Corbeille de fruits frais

Informations allergies : (G) = gluten

(L) = lactose



La fourchette verte implique deux menus végétariens par semaine ceci pour des raisons d'équilibre alimentaire et également d'écologie et de durabilité, en limitant la production de viande.

Notre label Ecocook (durabilité en restauration) quatre feuilles nous incite également à limiter surtout la viande de bœuf et de poulet (Voir notre charte Ecocook sur notre site internet)

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