



Menus de la semaine no 47 du -21- 11 au 25-11-2022

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

Lundi 21 menu végétarien

Crème de poireaux (L)

(Nouveau) Fromage d'Italie aux pois, sauce méditerranéenne, polenta moelleuse (L) haricots verts

Crumble aux pommes (L G)

Mardi 22

Duo de maïs et betterave rouge

Tortelli au saumon (NVG)(G L) sauce citron (L) fromage râpé(L)

Corbeille de fruits frais

Mercredi 23 menu de la durabilité (local)

Velouté de carotte (L) (local)

Roti de porc (local) au romarin, pomme purée (L) brocolis (CH)

Pomme de Crisser (local)

Jeudi 24

Salade mixte (verte, carotte, concombre)

Faritas au poulet (CH) (G) et ses légumes haricots rouge et riz pilaf

Yaourt vanille(L)

Vendredi 25 menu végétarien

Salade verte et œuf dur

Pasta (G) à la napolitaine, fromage râpé(L)

Salade de fruits vanillé

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