



## Menus de la semaine no 17 du -22-04 au 26-04-2024

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

### Lundi 22

Duo de salade verte

Émincé de porc (CH) à la crème (L) riz, haricots verts

Cake aux carottes et noisettes (LG noisette)

---

### Mardi 23

Crème de légumes (L)

Saucisse de volaille (L) pasta (G) jardinière de légumes

Corbeille de fruits frais

---

### Mercredi 24 menu végétarien

Carottes du pays râpée (local) œuf dur

Pasta (G) sauce Napolitaine, fromage râpé (L)

Compote de pomme sans sucre (local)

---

### Jeudi 25

Soupe de légumes

Jumbo stick d'Alaska (G) (MSC PAC NE) pomme purée (L) brocolis

Corbeille de fruits frais

---

### Vendredi 26 menu végétarien

Salade verte et tomate

Chili VG au soja et légumes, haricots rouge (G) boulgour (G)

Mousse au chocolat au lait (L)

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

Et apprenez à cuisiner avec nos vidéos

Instagram et Facebook