



Menus de la semaine no 18 du 02-05 au 06-05-2022

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

Lundi 02 menu végétarien

Duo de maïs et carotte du pays (local)

Tortellonis tricolore au fromage (LG) sauce tomate et fromage râpé (L)

Crème au chocolat (L)

Mardi 03

Soupe de légumes

Aiguillettes de colin aux graines (PAC N MSC) (G) riz et épinards à la crème(L)

Corbeille de fruits frais

Mercredi 04 menu végétarien

Salade de concombre et choux chinois

Œufs brouillés à la tomate (L)pasta (G) et brocolis

Croq au miel (GL)

Jeudi 05

Salade verte

Schublig (porc CH) (L) pomme purée (L) haricots verts

Yaourt aux fruits (L)

Vendredi 06

Consommé aux petits légumes

Bœuf (CH) haché au basilic, polenta(L) petits pois carotte(local)

Corbeille de fruits frais

Informations allergies : (G) = gluten

(L) = lactose



Pour information depuis janvier 2022 notre label 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