

Lundi 8 mars 2021

Doner kebab (agneau et poulet CH)
Sauces d'ici et d'ailleurs
Pluie de couscous
Tajine aux légumes et aux abricots
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt suisse aux fruits des bois



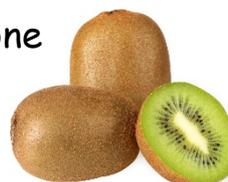
Mardi 9 mars 2021

Encornets, crevettes, poulpes, moules et supions
Beurre blanc monté en sauce à l'ail des ours sauvage ramassé à la main
Polenta fine
Tomates oblongues de Plougastel et Green Zebra
Panier gourmet du maraîcher
Compote de boscos et ses éclats de speculos



Jeudi 11 mars 2021

Risotto milanais
Oignons, safran, fromage, artichaut et mascarpone
Panier gourmet du maraîcher
Salade de kiwis frais de France et d'Italie



Vendredi 12 mars 2021

Emincé de poulet fermier de Beaumont
Jus léger au chutney de poivron rouge et baies de myrte
Escargots de blé dur
Chapeaux de piquillos de Navarra
Panier gourmet du maraîcher
Glaces esquimaux vanille



Les mesures de sécurité (COVID) sont respectées durant l'élaboration et le service de nos préparations culinaires.

Colognycroc privilégie les labels GRTA, MSC, AB, BIO, IP-SUISSE, AOC, AOP, LABEL ROUGE et WFTO.

Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.

Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.

Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte. Un repas par semaine est végétarien. Les pains frais du boulanger sont fournis.