

Lundi 12 avril 2021

Joues de lotte (Méditerranée)
fraîches du poissonnier
Crème de fumet maison dorade royale et safran
Riz au jasmin
Haricots à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Compote de pommes boscop

Mardi 13 avril 2021

Gnocchis suisses frais du traiteur
Grana Padano Gran Soresina
Sauce tomate provençale
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt des Alpes aux fruits

Jeudi 15 avril 2021

Cervelas du terroir (CH) grillés façon BBQ
Cornettes al dente
Chou-fleur en corolle au romarin
Panier gourmet du maraîcher
Îles flottantes du gourmet



Vendredi 16 avril 2021

Emincé coupé main de filets de poulet genevois
Sauce du chef moutarde ancienne au miel de garrigue et crème de Bresse
Ebly au naturel
Petits pois à l'origan
Panier gourmet du maraîcher
Bananes (Martinique) du commerce équitable



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.