

Lundi 11 octobre 2021

Risotto d'automne
Safran, parmigiano et cresson des fontaines
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas du Paraguay

Mardi 12 octobre 2021

Plumes al dente
Sauce carbonara (lardons CH)
Panier gourmet du maraîcher
Raisin rose d'Italie

Jeudi 14 octobre 2021

Festival de merguez de bœuf (F) et d'agneau (F) recette marocaine
Pluie de couscous fin
Tajine orientale de légumes à la coriandre
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt des Alpes framboise



Vendredi 15 octobre 2021

Filets de Bar de ligne du Cotentin (AOC) levés à la main
Filets de dorade royale (Atlantique nord)
Pommes de terre vapeur au persil
Légume de saison de la ferme (bio Ecocert)
Panier gourmet du maraîcher
Purée de marrons de l'Ardèche et son « sbouiff » de crème fouettée



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.