

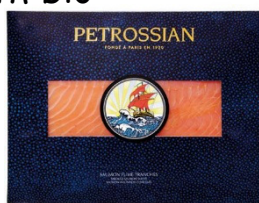
Lundi 11 janvier 2021

Tortellinis au bœuf suisse
Sauce tomate basilic et persil
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt nature des Alpes
Poudreuse de sucre de canne



Mardi 12 janvier 2021

Saumon fumé « Petrossian » des îles Féroé
Emulsion de crème de Gruyère à l'aneth bio
Riz basmati au laurier frais du jardin
Epinards hachés GRTA
Panier gourmet du maraîcher
Pommes bio de la ferme



Jeudi 14 janvier 2021

Emincé de filet de poulet d'Auvergne coupé main
Curry de Madras et carvi
Ebly au sel de Guérande
Petits pois à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines



Vendredi 15 janvier 2021

Les bonnes marmites de soupes d'hiver
Bras dessus bras dessous du rouge et du jaune à la genevoise
Croûtons aux herbes
Fromage Gruyère Réserve 18 mois de Fribourg (AOC)
Panier gourmet du maraîcher
Surprise des Rois et des Reines



*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.