

SEMAINE SPECIALE DECOUVERTE : LE POISSON NOBLE

Lundi 11 septembre 2023

Filets de turbot sauvage levés main
(golfe de Gascogne)
Sauce beurre blanc citronné
Riz au jasmin
Courgettes à la ciboulette du jardin
Panier gourmet du maraîcher
Pruneaux de Genève

Mardi 12 sept. 2023

Duo truite-saumon (bio Norvège)
Jus pressé main aux 4 agrumes frais
Pommes de terre bio ecocert GRTA
Haricots verts au persil
Panier gourmet du maraîcher
Boule de glace choc-fraise-vanille

Jeudi 14 sept. 2023

Emincé de thon rouge akami frais (Océan Indien)
Emulsion crème, curcuma et curry doux
Penne al dente
Aubergines grillées
Panier gourmet du maraîcher
Raisin romand



Vendredi 15 sept. 2023

Lotte (Atlantique est) fraîche préparée maison à la provençale
Trio de quinoa et lentilles
Panier gourmet du maraîcher
Flans vanille sauce caramel



Colognycroc privilégie les labels GRTA, MSC, AB, BIO, IP-SUISSE, AOC, AOP, LABEL ROUGE et WFTO ainsi que la proximité, le respect des saisons et de l'environnement. Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir. Tous nos menus peuvent contenir gluten et lactose. Les allergies et régimes spéciaux des enfants sont sous la responsabilité du GIAP. Un repas par semaine est végétarien. À disposition et sans restriction pour les enfants : buffet de salades fraîches, huile d'olive de PROVENCE, carrousel de condiments choisis et pain frais du boulanger.