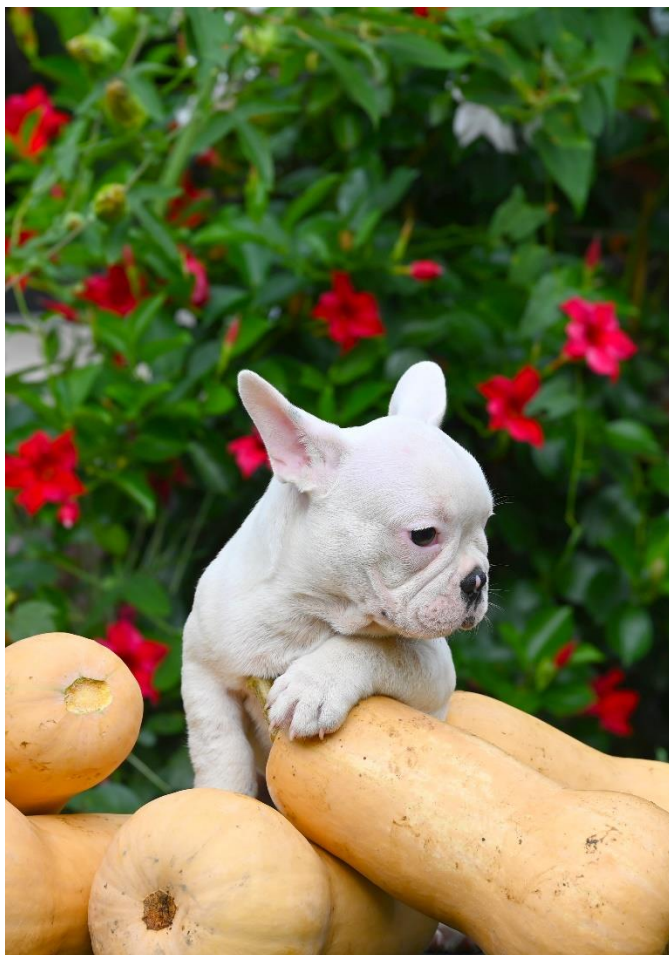


Lundi 18 septembre 2023

Tortellinis frais épinards ricotta
Parmesan râpé
Pesto alla genovese et légumes d'été
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque de France

Mardi 19 septembre 2023

Roastbeef de la Présidente (bœuf CH)
Sauce tartare
Fritelles
Piquillos grillés à l'ail
Panier gourmet du maraîcher
Petit lac de crème anglaise et son île



Jeudi 21 septembre 2023

Quenelles de veau (CH) sauce aux champignons des bois
Riz californien
Courge butternut bio Ecocert et son mélange des Aborigènes
Panier gourmet du maraîcher
Raisin blanc



Vendredi 22 septembre 2023

Gambas de Madagascar label rouge décortiquées main et encornets (Med)
Sauce californienne aux oignons rouges
Couscous fin traditionnel
Petits pois à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Raisin rose



© Fruitslect.com - Tous droits réservés

Colognycroc privilégie les labels GRТА, 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.