

Lundi 2 octobre 2023

Raviolis frais de bœuf suisse
Crème potiron, courge, navet et tomate
Herbes du jardin
Panier gourmet du maraîcher
Pommes et poires du pays

Mardi 3 octobre 2023

Risotto carnaroli à la milanaise
Pistils de safran bio et cèpes de Bordeaux
Carottes en émulsion
Panier gourmet du maraîcher
Raisin de saison du canton

Jeudi 5 octobre 2023

Le poisson du marché selon arrivage
Fumet méditerranéen de la mer et ses agrumes
Riz au jasmin et son laurier du jardin
Bouquet de chou-fleur et son filet d'huile d'olive de Provence
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt des Alpes aux fruits



Vendredi 6 octobre 2023

Rondinis de saucisses de veau (CH) grillés
Jus aux légumes et à la moutarde au miel
Cornettes al dente
Epinards à la crème
Panier gourmet du maraîcher
Ananas de Guadeloupe



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.