

Lundi 9 octobre 2023

Fruits de mer (Atlantique nord)
Sauce beurre blanc à l'estragon et à l'aneth
Ebly au naturel
Haricots verts à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque rose

Mardi 10 octobre 2023

Pique-nique des beaux jours d'octobre
Choix de sandwiches maison
Légumes
Chips à l'ancienne
POM' POTES

Jeudi 12 octobre 2023

Fagottinis au gibier (cerf AUT)
Sauce chasseur aux châtaignes et potiron
Panier gourmet du maraîcher
Purée de marrons Clément Faugier et son sbouipfff de crème fouettée



Vendredi 13 octobre 2023

Gratin de spätzlis frais
Choux de bruxelles au poivre sauvage Voastsiperifery
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



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.