

Lundi 6 novembre 2023

Faux-filet de bœuf de Galice (AOC)
Sauce légère maison « forêt d'Annie »
Carottes (Géantes de Tilques) fondantes
Trivellis al dente
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes chocolat

Mardi 7 novembre 2023

Filets de perche frais d'Estonie
Beurre citronné/sauce tartare
Pommes de terre de la région
Courgettes bio à la crème persillée
Panier gourmet du maraîcher
Pommes de la ferme des 4 saisons

Jeudi 9 novembre 2023

Omelette d'œufs de poules en liberté au fromage
Blé au beurre de Gruyère et petits pois
Panier gourmet du maraîcher
Fruit du moment



Vendredi 10 novembre 2023

Fiori au chevreuil (CH)
Sauce chasseur au raisin, cranberries bio et poires confites
Duo de brocolis et chou romanesco aux herbes de montagne
Panier gourmet du maraîcher
Tam tam



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.