

Lundi 13 novembre 2023

Couscous marocain de tradition
Merguez (veau, agneau CH) grillées
Tajine de légumes et ses abricots
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt grec à la pomme et au coing bio

Mardi 14 novembre 2023

Raviolis végétariens fromage épinards
Sauce napolitaine tomate basilic
Parmesan AOC râpé
Panier gourmet du maraîcher
Bananes du Costa Rica



Jeudi 16 novembre 2023

Riz d'Italie alle vongole e limone (à la vénitienne)
Butternut bio Ecocert à la ciboulette
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines d'Espagne



Vendredi 17 novembre 2023

Pilons rôtis de poulet suisse marinés au « Rustica » et poivre Timut
Pommes de terre grillées façon cow-boy
Panais aux oignons caramélisés
Panier gourmet du maraîcher
Crème vanille



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.