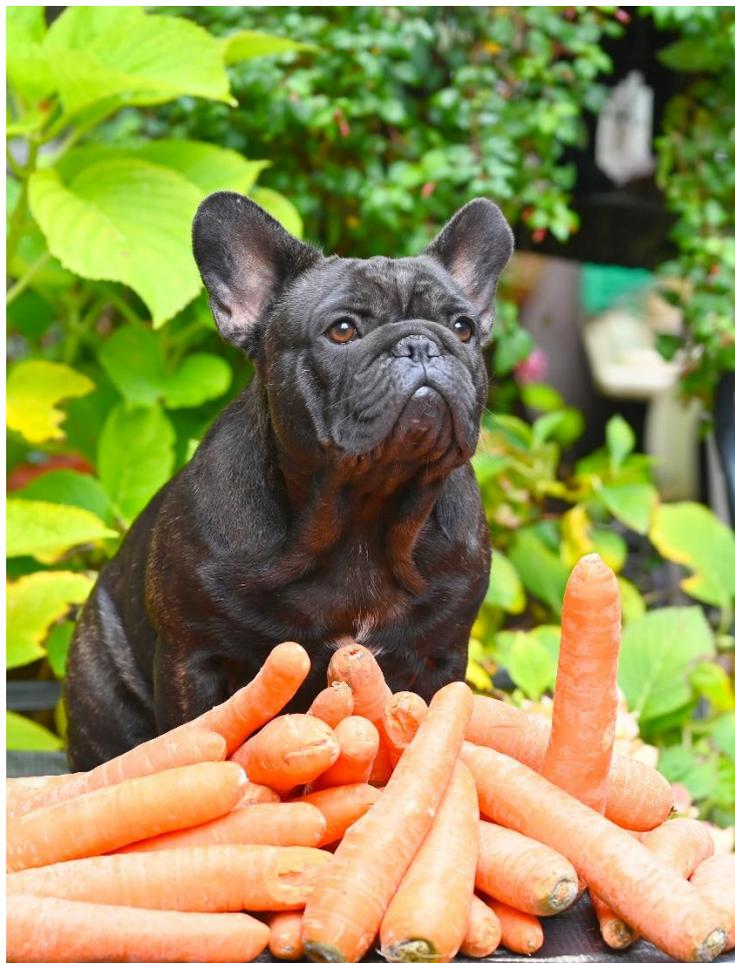


Lundi 20 novembre 2023

Filets de truite au four (Canada)
Jus d'agrumes bio frais pressés main
Blé Ebly au beurre de Normandie
Carottes à la crème de notre région
Panier gourmet du maraîcher
Ananas d'Amérique centrale en carpaccio

Mardi 21 novembre 2023

Bolognaise de bœuf (CH)
Petits légumes de saison
Spaghettis al dente
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt aux fruits



Jeudi 23 novembre 2023

MENU SUISSE DU CHALET de PAYERNE
Papet vaudois maison (CH) avec poireaux du pays
Panier gourmet du maraîcher
Meringues à la crème



Vendredi 24 novembre 2023

Soupe campagnarde aux légumes anciens
Œufs durs fermiers et croûtons à l'ail
Gruyère rapé
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines 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.