

Lundi 27 novembre 2023

Gnocchis suisses du traiteur
Sauce tomate carotte basilic persil
Gruyère râpé
Panier gourmet du maraîcher
Compote de boscop



Mardi 28 novembre 2023

Emincé de dinde fermière (F) coupé main
Jus d'échalote et d'oignons de Roscoff
Penne al dente
Aubergines grillées
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes caramel ou chocolat



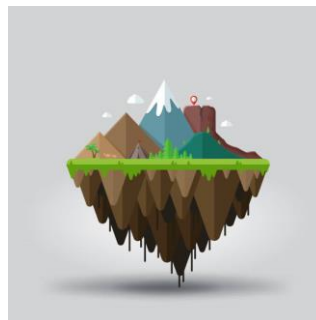
Jeudi 30 novembre 2023

Rondinis de veau (CH) grillés
Sauce à la moutarde ancienne et au miel de manuka
Boulgour bio
Poêlée de petits légumes
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines de saison



Vendredi 1^{er} décembre 2023

Anneaux d'encornets (Ecosse) frais
Sauce tartare
Riz basmati au laurier du jardin
Haricots verts
Panier gourmet du maraîcher
Iles flottantes



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.