

Lundi 18 décembre 2023

Filets de saumon de Norvège au four
Réduction aux légumes et 4 agrumes bio
Ebly au naturel
Butternut bio Ecocert de la région de Genève
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt des Alpes myrtille



Mardi 19 décembre 2023

Réglettes de veau suisse grillées
Sauce au paprika doux de Hongrie
Penne al dente
Maïs à la californienne
Panier gourmet du maraîcher
Ananas du Costa Rica



Jeudi 21 décembre 2023

La bonne marmite des jours de froidure
Légumes de saison et herbes de montagne
Croûtons, fromage et cervelas suisses
Panier gourmet du maraîcher
Cake normand et sa crème anglaise



Vendredi 22 décembre 2023

NOËL HAMBURGER PARTY
Bœuf suisse, légumes choisis et divers sauces
Panier gourmet du maraîcher
Dessert surprise



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.