

Lundi 15 janvier 2024

Hachés main de bœuf et gigot frais (CH)
Sauce potiron, tomate et châtaigne
Trivellis al dente
Choix de petits légumes d'hiver
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines de saison

Mardi 16 janvier 2024

La soupe des chefs
11 légumes frais du terroir et petites herbes
Emmental râpé
Croûtons montagnards
Œufs durs de poule en liberté
Panier gourmet du maraîcher
Fameuses merveilles de carnaval (CH)

Jeudi 18 janvier 2024

Fagottinis de bœuf suisse frais du traiteur
Sauce pesto et crème d'ail
Panier gourmet du maraîcher
Ananas frais de Martinique

Vendredi 19 janvier 2024

Filets de saumon bio de l'Atlantique nord
Fumet marseillais aux agrumes de Sicile
Ebly au naturel
Petits pois à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt straciatella chocolat cailler fait maison



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.