

## Lundi 22 janvier 2024

Duo d'émincé de filet de volaille suisse  
Dinde et poulet d'élevages respectueux  
Sauce au curry de Bombay et de Jaïpur  
Riz au jasmin  
Fleurettes de brocolis au sel de Guérande  
Panier gourmet du maraîcher  
Golden bio de notre région

## Mardi 23 janvier 2024

Merguez d'agneau (CH) et de bœuf (CH)  
Couscous fin traditionnel  
Tajine aux légumes et abricot à l'orientale  
Panier gourmet du maraîcher  
Crèmes dessert vanille ou chocolat

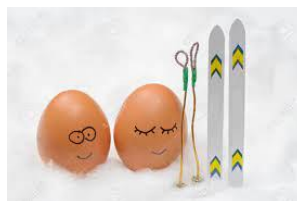
## Jeudi 25 janvier 2024

Noix de Saint-Jacques (Atlantique Nord-Est) grillées  
Sauce crème de safran  
Lentilles de Sicile et ses petites rattes  
Panier gourmet du maraîcher  
Poires suisses Beurrée-Bosc



## Vendredi 26 janvier 2024

Escargots au blé dur al dente  
Sauce tomate, carotte, basilic, origan  
Gruyère Réserve râpé  
Panier gourmet du maraîcher  
Œufs à la neige



*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.*