

Lundi 29 janvier 2024

Rouleaux de printemps au poulet (CH)
Méli mélo de légumes
Sauce soja
Nouilles chinoises
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt des Alpes suisses fruits exotiques

Mardi 30 janvier 2024

Duo marin d'Ecosse (saumon et truite)
Jus de citron, orange Moro de Sicile et tombée de poutargue râpée
Riz basmati au laurier du jardin
Epinards suisses à la crème fraîche
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas du Costa Rica



Orange sanguine
Citrus sinensis 'Sanguinea'

Jeudi 1^{er} février 2024

Emincé de poulet bio de la région franco-genevoise
Sauce crème, moutarde et estragon
Ressorts al dente
Aubergines BBQ
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



Vendredi 2 février 2024

LA CHANDELEUR se fête avec des crêpes!
Salées : avocat, œuf, mousse de poivrons
Sucrées : cassonade, noisette et chocolat



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.

