

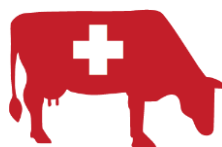
Lundi 26 février 2024

Tortellinis frais au bœuf (CH) et Cornabel
Sauce crème de tomate et potiron
Gruyère râpé 18 mois
Panier gourmet du maraîcher
Bananes d'Equateur



Mardi 27 février 2024

Filets de saumon bio d'Irlande
Emulsion aux herbes de montagne et pomelo bio de Corse
Riz blanc au jasmin
Chou rouge bio en lanières à la lilloise
Panier gourmet du maraîcher
Séré de lait suisse



Jeudi 29 février 2024

Saucissons vaudois IGP tradition
Gratin de pommes de terre Bintje
Fricassée de poireaux de nos fermes
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



Vendredi 1er 2024

Spätzle sautés avec condiments « Oswald végétal Trésors locaux »
Garniture de pesto maison et ses minis couronnes de poivron
Panier gourmet du maraîcher
Carré de cake brownies et son sbouipfff de crème fouettée



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.