

Lundi 4 mars 2024

Dos de cabillaud de Normandie à l'estragon
Céré'Sun bio (blé, lentilles, épeautre, tournesol, lin)
Brocolis frais aux herbes de montagne
Panier gourmet du maraîcher
Crème au chocolat

Mardi 5 mars 2024

Emincé de poulet fermier d'Auvergne
Sauce curry
Polenta au beurre d'Isigny
Courge bio Ecocert au persil
Panier gourmet du maraîcher
Pommes gala du pays

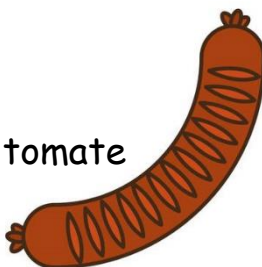
Jeudi 7 mars 2024

Festival de pizzas
A charger selon son goût
Olives, roquette et câpres
Panier gourmet du maraîcher
Dessert plaisir surprise



Vendredi 8 mars 2024

La table de Casablanca
Merguez d'agneau et veau (CH)
Potée de haricots blancs et rouges à la tomate
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt aux fruits



Colognycroc privilégie les labels GRITA, 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.