

Lundi 18 mars 2024

Rouleaux de printemps
Canard, poulet et dinde (CH)
Légumes asiatiques
Vermicelles de riz
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt framboise

Mardi 19 mars 2024

Gnocchis frais grillés à l'huile de Provence bio
Sauce tomate et herbes de montagne
Gruyère râpé
Panier gourmet du maraîcher
Arance TAROCCO bio SICILIA

Jeudi 21 mars 2024

Cocotte de fruits de mer de Méditerranée
Sauce beurre blanc monté au cardamome
Semoule de blé
Chou fleur frais bio
Panier gourmet du maraîcher
Fraises de Carpentras



Vendredi 22 mars 2024

Emincé de poulet coupé main (CH) à la moutarde, poivre Timut et miel de thym
Farfalle al dente
Carottes caramélisées à l'ail rose
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



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.