

Lundi 20 mai 2024

PENTECÔTE

Mardi 21 mai 2024

Risotto comme à Milan
Asperges et ornithogales des bois
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque de saison



Jeudi 23 mai 2024

Rôti de porc (CH) grillé aux cranberries
Tendre Ebly
Lanières de chou rouge du pays aux oignons doux
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes dessert



Vendredi 24 mai 2024

Emincé de poulet fermier label rouge du Gers
Sauce crème double de Gruyère et épices Serinissima (Roellinger CH)
Trivellis al dente
Fricassée de poivrons au piment d'Espelette
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas de commerce équitable



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 (CH, F)