

Lundi 27 mai 2024

Ravioles aux légumes et à la ricotta
Sauce tomate, basilic, origan et ciboulette
Panier gourmet du maraîcher GRTA
Yaourt des Alpes nature et Muscovado bio

Mardi 28 mai 2024

Emincé de bœuf suisse Simmental
Sauce crème, oignons et paprika doux
Polenta au beurre de Gruyère
Duo de carottes GRTA
Panier gourmet du maraîcher
Fusée pour le plaisir

Jeudi 30 mai 2024

Dos de cabillaud façon « Top Chef »
Jus fin aux herbes, agrumes et gingembre
Riz à longs grains au laurier du jardin
Aubergines grillées à l'ail
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



Vendredi 31 mai 2024

Roulinettes de veau (CH) grillées
Jus de fond de veau à la poudre des Alizés
Trivellis al dente
Chou-fleur en fleurettes et son filet d'huile d'olive de Provence
Panier gourmet du maraîcher
Tarte ch'tis maison



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 (CH, F)