

Lundi 10 juin 2024

Saucisses de volaille (CH) rôties
Sauce crème de mangue fraîche
Polenta tessinoise
Tomates cerises dattes
Panier gourmet du maraîcher GRTA
Pastèque rose sans pépins

Mardi 11 juin 2024

Spaghettis Carbonara du chef (CH)
Petits pois à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Pommes Tentation suisses au citron

Jeudi 13 juin 2024

Œufs durs fermiers mayo sur son lit de pousses bio de la région
Taboulé libanais et sa menthe du jardin
Aubergines grillées à l'ail
Panier gourmet du maraîcher
TamTam vanille coulis caramel

Vendredi 14 juin 2024

Repas dans la nature qu'il faut respecter 😊
La mer s'invite sur le pain frais du boulanger
Gourmandises de Colognycroc
Desserts pour les enfants gourmands



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)