

Lundi 19 août 2024

Penne al dente

Sauce napolitaine aux herbes bio du jardin
(laurier, thym, romarin, estragon et origan)

Panier gourmet du maraîcher GRTA

Crèmes glacées



Mardi 20 août 2024

Filets de saumon bio d'Ecosse au four

Jus d'agrumes frais bio

Riz au jasmin

Courgettes à la crème

Panier gourmet du maraîcher

Pastèque de saison à gogo



Jeudi 22 août 2024

Gnocchis du traiteur

☺ Sauce aux 4 fromages

☺ Sauce aux lardons suisses rôtis

Brocolis GRTA et son huile d'olive et ail rose frais de Provence

Panier gourmet du maraîcher

Ananas de Martinique (commerce équitable)



Vendredi 23 août 2024

Taboulé libanais à la menthe poivrée et aux légumes

Plateau de charcuterie (Suisse) et de fromages de la région

Panier gourmet du maraîcher

Yaourt des Alpes nature



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)