

Lundi 9 septembre 2024

Emincé de poulet fermier (CH)
Jus à l'estragon, oignon doux et poivron
Polenta fine de tradition
Panier gourmet du maraîcher GRTA
Yaourt suisse aux groseilles

Mardi 10 septembre 2024

Tortellinis au bœuf (CH)
Sauce crème de Gruyère et 4 fromages
Carottes vapeur au persil
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison

Jeudi 12 septembre 2024

Omelette d'œufs suisses de poules en liberté
Pommes de terre rôties au four
Haricots verts
Panier gourmet du maraîcher
Compote de poire et ses speculoos belges



Vendredi 13 septembre 2024

Saumon fumé d'Ecosse en fine découpe
Sauce maison à l'aneth
Riz californien au laurier du jardin
Fleurettes de chou-fleur aux herbes de montagne
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque d'Espagne



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)