

Semaine TOP CHEF COLOGNYCROC

Lundi 23 septembre 2024

Filet de charolaise (3%mat.gr. coupé main)

Sauce chef (sureau, cassis de l'abbaye des 7-Fons, raifort, Houblon bio, légumes d'automne, mangues fraîches bio Crowfarming, tomates Rose de Berne du jardin)

Penne al dente

Panier gourmet du maraîcher

Yaourt des Alpes et sa pointe de sucre muscovado

Mardi 24 septembre 2024

Spätli frais (Suisse)

Coulis aux carottes bio de la ferme

Larmes de crème de Gruyère double

Panier gourmet du maraîcher

Raisin de saison Red Globe



Jeudi 26 septembre 2024

Filets de perche (Estonie) meunière

Sauce tartare ou citron de Sicile

Pommes de terre Cheyenne rôties

Trilogie de poivrons en lanières

Panier gourmet du maraîcher

Crèmes glacées



Vendredi 27 septembre 2024

Les fameux rondinis de veau (CH)

Polenta fine tessinoise

Sauce à la courge, échalotte, gingembre frais et truffe

Panier gourmet du maraîcher

Pruneaux bio du canton de Vaud



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)