

Lundi 14 octobre 2024

Chorizos (CH) rôtis à la madrilène
Couscous fin traditionnel
Déclinaison de légumes de saison
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes vanille

Mardi 15 octobre 2024

Filets de saumon d'Ecosse Label rouge
Jus crémé et citronné avec tobiko yuzu
Riz californien
Petits pois
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas (Equateur)



Jeudi 17 octobre 2024

Bolognaise maison (filet de bœuf charolais)
Cornettes al dente
Courgettes bio braisées à l'oignon rouge
Panier gourmet du maraîcher
Purée de châtaignes et son nuage de crème fouettée



Vendredi 18 octobre 2024

Tortellinis ricotta et épinards
Sauce feta, mascarpone, basilic et carotte
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison selon le marché



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 de P&P. 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)