

Lundi 16 décembre 2024

Dos de cabillaud MSC (mer de Barents)
Sauce beurre blanc au poivre de Kampot
Rigatoni
Cubes de navets frais bio de la région
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines

Mardi 17 décembre 2024

Kebab marocain (veau et volaille CH)
Couscous fin
Tajine de légumes
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt aux fraises

Jeudi 19 décembre 2024

Bal gourmet de fruits de mer (Atlantique nord) au 3 curry d'Inde
Riz au jasmin
Courgettes et aubergines grillées
Panier gourmet du maraîcher
Cake et sa crème anglaise

Vendredi 20 décembre 2024

Repas surprise de NOËL



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)