

## Lundi 17 février 2025

Espadon (pêche protégée, O. Indien)  
Sauce tomate et sugo de Sicile  
14 herbes de Provence et des Alpes  
Penne al dente  
Panier gourmet du maraîcher  
Îles flottantes

## Mardi 18 février 2025

Spätzlis frais nature et ail des ours  
Emulsion aux deux pesto  
Panier gourmet du maraîcher  
Bananes de Martinique

## Jeudi 20 février 2025

Rondinis de veau suisse grillés  
Polenta fine au beurre  
Graines de chia bio  
Haricots verts à l'oignon  
Panier gourmet du maraîcher  
Duo de pommes et poires du pays

## Vendredi 21 février 2025



Colognycroc privilégie les labels GRТА, 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 (GRТА)