

Lundi 3 mars 2025

Filets de veau de mer (Atl. Nord)
Juste en grillade au poivre de Timut
Riz au jasmin thaïlandais Royal
Rosettes de choux et maïs
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt au sirop d'érable 100% pur
du Canada et miel bio de Provence



Mardi 4 mars 2025

Cappelletti traditionnelles aux œufs (bœuf suisse)
Sauce tomate, basilic et origan
Oignons doux de Roscoff fondants ; fromage râpé
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque d'Afrique du Nord



Jeudi 6 mars 2025

Œufs fermiers brouillés GRTA à la ciboulette
Pommes de terre au four
Petits pois à la menthe
Panier gourmet du maraîcher
Pommes rouges de Suisse



Vendredi 7 mars 2025

LE fameux saucisson vaudois de Payerne (IGP)
Meli-melo de légumineuses riches en protéines végétales
Pois chiches, lentilles et flageolets verts
Panier gourmet du maraîcher
Flans vanille au caramel



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 (GRTA)