

Lundi 1^{er} février 2021

Grosses gambas de Madagascar
Décortiquées à la main
Mélange de fruits de mer de l'Atlantique
Beurre blanc monté avec fumet de homard
Penne al dente
Maïs sans OGM grillé
Panier gourmet du maraîcher
Pommes GRTA de la ferme



Mardi 2 février 2021

Tortellinis ricotta épinards à la tomate
Panier gourmet du maraîcher
Crêpes tièdes de la Chandeleur à garnir selon goût

Jeudi 4 février 2021

Boulettes de viande de bœuf (CH)
Sauce suédoise à la crème
Boulgour bio
Petits légumes campagnards sautés au wok
Panier gourmet du maraîcher
Clémentines



Vendredi 5 février 2021

Réglettes de cervelas suisses rôtis
Pommes de terre au four
Dés de céleri rave genevois persillé au miel
Panier gourmet du maraîcher
Merveilles de carnaval (CH) et dattes du Maroc



*Les mesures de sécurité (COVID) sont respectées durant l'élaboration et le service de nos préparations culinaires.
Colognycroc privilégie les labels GRTA, MSC, AB, BIO, IP-SUISSE, AOC, AOP, LABEL ROUGE et WFTO.
Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte. Un repas par semaine est végétarien. Les pains frais du boulanger sont fournis.*