

Lundi 18 janvier 2021

Bolognaise royale (bœuf CH 5% mat. gr.)
Spaghettis Barilla à la « Federer »
Cascade de petits légumes des mois froids
Panier gourmet du maraîcher
Mousse au chocolat

Mardi 19 janvier 2021

Duo de risottos della casa
☺ La forêt (chanterelles, cèpes et Paris)
☺ Vigatà à la Montalbano
(courge muscade, mozzarella di bufala et safran)
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas du Cameroun (commerce équitable)

Jeudi 21 janvier 2021

Roulinettes de veau grillées (CH)
Jus léger aux trois oignons (rouge, blanc et jaune)
Röstis lucernois
Carottes aux herbettes
Panier gourmet du maraîcher
Flans vanille coulis caramel



Vendredi 22 janvier 2021

Joues de lotte (Golfe de Gascogne)
Filets de turbot (Baltique)
Dos de cabillaud (Canada)
Sauce aux agrumes bio
Boulgour bio
Haricots verts au naturel
Paires de la ferme



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.