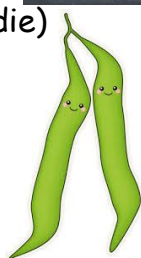


Lundi 17 mars 2025

Tortellinis au bœuf de Suisse alémanique
Sauce tomate, sauge, romarin
Un doigt de piment rouge et jaune au citron vert
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes dessert vanille ; chocolat

Mardi 18 mars 2025

Gigot d'agneau frais de Sisteron
Caramélisation en cuisson lente
Polenta au beurre de baratte (Normandie)
Haricots verts
Panier gourmet du maraîcher
Duo de gala et Golden



Jeudi 20 mars 2025

Filets frais de saumon d'Irlande BIO au four
Réduction aux oranges moro, au citron de Sicile et au combava
Penne comme à Gragnano (ville de la Pasta en Italie)
Mix de légumes-racine anciens
Panier gourmet du maraîcher
Glaces vanille fraise



Vendredi 21 mars 2025

Gnocchis de pommes de terre
Sauce maison burrata, mozzarella, crème fraîche, mascarpone et boursin
Mousse aux artichauts du chef
Panier gourmet du maraîcher
Fruit choisi selon offre du moment



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)