



Lundi 26 mai 2025

Filets de perche frais de Pologne façon meunière
Sauce tartare
Gligli al pomodoro e spinaci
Mix de légumes en rosettes de printemps
Maïs sans OGM
Panier gourmet du maraîcher
Crèmes dessert



Mardi 27 mai 2025

Merguez (CH) d'agneau et de boeuf
Knäckis (CH) de poulet
Couscous moyen de tradition
Tajine de légumes du Sud
Panier gourmet du maraîcher
Glaces fraise



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)