

Mardi 10 juin 2025

Cocktail de fruits de mer
Atlantique nord et Méditerranée
Sauce beurre citron
Ornithogales et shiso pourpre
Frisettes
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque rose

Jeudi 12 juin 2025

Omelette d'œufs fermiers GRTA
Oignons, ciboulette, persil, ail
Pommes de terre Cowboy
Panier gourmet du maraîcher
Glaces fraise



Vendredi 13 juin 2025

LE roastbeef de la Présidente (bœuf suisse)
Sauce tartare
Poivrons au basilic
Taboulé maison à la menthe du jardin
Panier gourmet du maraîcher
Gâteau marbré « DIDI » fait maison



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 du GIAP. 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 (CH, F)