

Lundi 25 août 2025

Fricassée de moules de Bouchot
de la baie du Mont-St-Michel
et fruits de mer Méditerranée
Sauce légère beurre blanc citronné
Penne al dente
Trio de poivrons à l'ail
Panier gourmet du maraîcher
Pruneaux du canton



Mardi 26 août 2025

Merguez (agneau, bœuf) (CH) rôties
Couscous traditionnel marocain
Haricots blancs à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas du Costa Rica



Jeudi 28 août 2025

Carousel de pizzas marguerite ou napolitaine
Panier gourmet du maraîcher
Sorbet cow-boy



Vendredi 29 août 2025

Emincé de filet de poulet fermier (F) coupé à la main
Sauce curry de mangue indien
Riz basmati
Poêlée de chou vert frisé et son filet d'huile d'olive de Provence
Panier gourmet du maraîcher
Pastèque rose



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)