

Lundi 1 sept. 2025

LA MER avec filets de truite bio
des Fjords (Norvège) à l'orange,
marinés et cuits à basse température
(protéines, vit A,D,B12 et Omega3)

Blé Ebly

Haricots verts

Panier gourmet du maraîcher

Crèmes au chocolat



Mardi 2 sept. 2025

Oeufs brouillés de la ferme

Pommes de terre GRENAILLE bio

Tomates Cœur-de-pigeon bio

Panier gourmet du maraîcher

Bananes des Antilles (commerce équitable)



Jeudi 4 sept. 2025

LE LAC avec filets de perche frais de Pologne

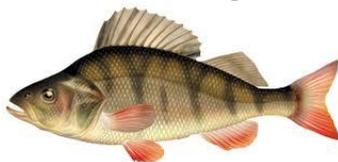
Sauce tartare ou citron

Riz à longs grains

Aubergines grillées

Panier gourmet du maraîcher

Pastèque du Maroc



Vendredi 5 sept. 2025

Bolognaise (bœuf CH 10% mat.gr.) aux légumes du Sud

Cornettes

Panier gourmet du maraîcher

Yaourt suisse stracciatella



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)