

Lundi 16 mars 2026

La marmite de 14 légumes de saison
Croûtons aux herbes et nature
Gruyère Réserve de Fribourg
Cheddar premium râpé
Lardons (CH) grillés
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt grec à la vanille de Madagascar

Mardi 17 mars 2026

Emincé de filet de saumon fumé d'Islande
Sauce à la crème et tomates des Andes
Blé Ebly au naturel
Mix de 3 choux et de 2 carottes
Panier gourmet du maraîcher
Pommes bio Gala

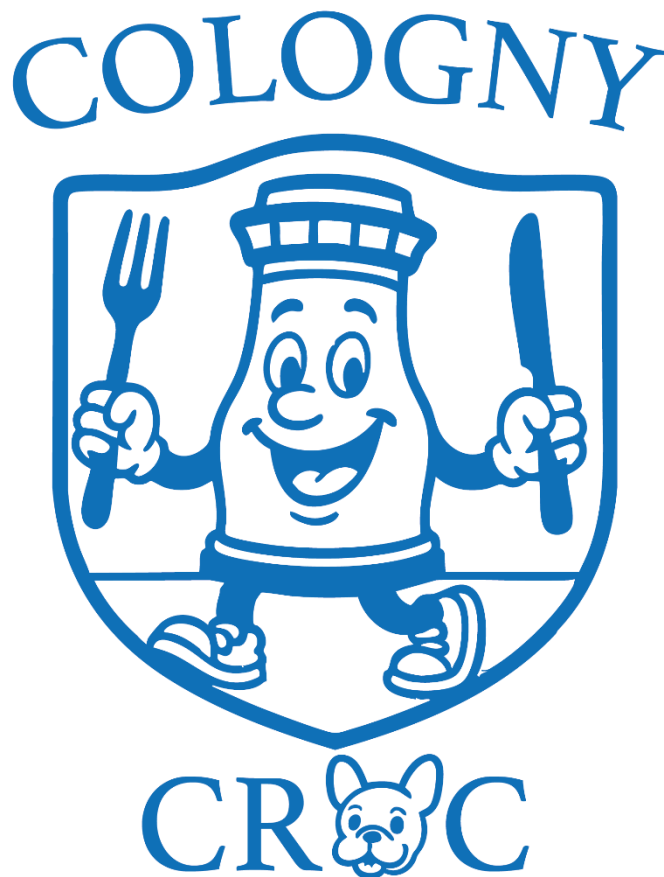
Jeudi 19 mars 2026

Spätzlis frais aux œufs bio
Sauce pesto au basilic frais ou sauce 4 fromages maison
Panier gourmet du maraîcher
Ananas du Costa Rica



Vendredi 20 mars 2026

Gratin de pommes de terre suisses Agata
Merguez (CH) bœuf, agneau traditionnelles du boucher
Trio de poivrons
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt suisse aux fruits de la passion



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)