

Lundi 4 mai 2026

Filets de lieu jaune de Bretagne
Riz à grains longs
Petits pois au poivre du tigre
Panier gourmet du maraîcher
Séré turc aux speculoos belges

Mardi 5 mai 2026

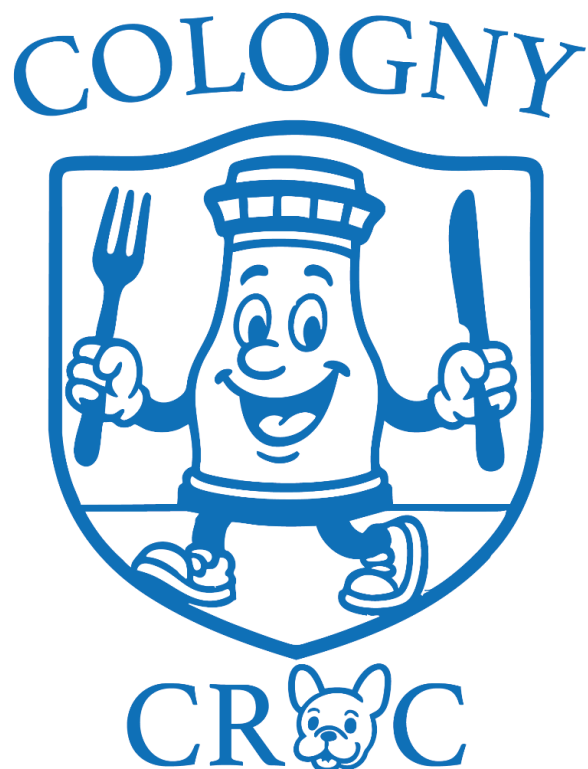
Disques de veau suisse
Sauce échalote, curcuma, orange et mandarine
Fusilli al dente
Bouquet de légumes de saison
Panier gourmet du maraîcher
Ananas (commerce équitable)

Jeudi 7 mai 2026

Œufs brouillés de la ferme à la ciboulette
Pommes de terre vapeur
Mix de choux du terroir
Panier gourmet du maraîcher
Esquimaux

Vendredi 8 mai 2026

Emincé de bœuf Angus (Canada)
Sauce au poivre vert
Polenta fine
Poivrons rouges
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)