

Lundi 15 sept. 2025

Gigot d'agneau frais (NZ) caramélisé au four
Jus léger à l'ail et thym du jardin
Polenta tessinoise au beurre
Courgettes à la crème de Gruyère
Panier gourmet du maraîcher
Pruneaux de Genève



Mardi 16 sept. 2025

Filets frais choisis sur l'étal du jour
Penne italiennes au basilic du jardin
Fricassée de champignons frais de saison
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt nature aux figues du jardin

Jeudi 18 sept. 2025

Risotto au fromage, légumes d'automne et herbes du jardin
Panier gourmet du maraîcher
Duo de raisin d'Italie



Vendredi 19 sept. 2025

Réglettes de veau (CH) grillées
Emulsion oignon rose du jardin, carottes et échalotte
Semoule fine
Panier gourmet du maraîcher
Dessert surprise du vendredi 😊



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)