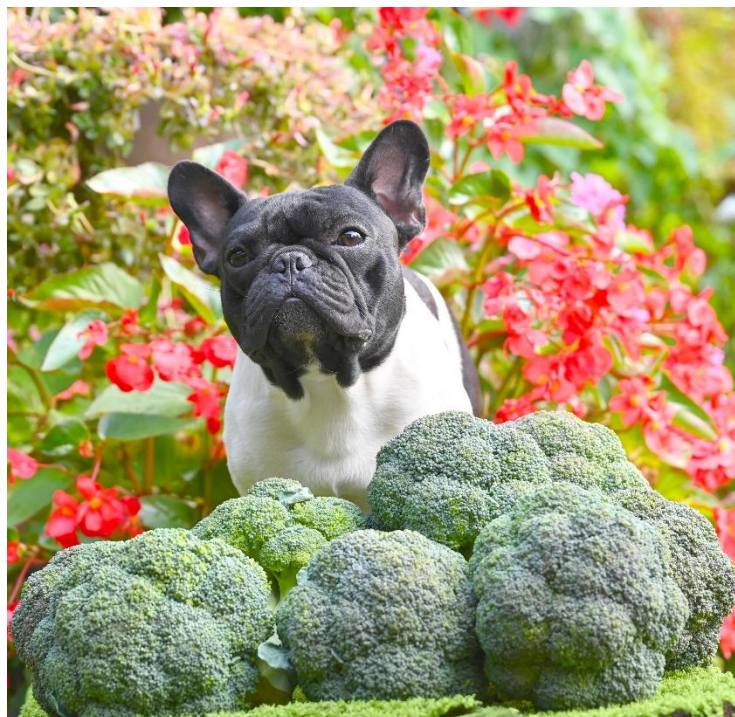


Lundi 29 sept. 2025

Cœur de rumsteak de bœuf (CH)
Jus de réduction aux herbes fraîches
Boulgour fin bio
Haricots verts à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Yogurt grec banane antillaise et fruits rouges



Mardi 30 sept. 2025

Gnocchis frais du traiteur
Sauce à la crème
Gruyère râpé
Fleurs de brocolis frais bio
Panier gourmet du maraîcher
Duo pommes poires du pays



Jeudi 2 oct. 2025

Filet de saumon bio de Norvège frais
Jus d'agrumes bio à l'estragon du jardin de la Présidente
Riz basmati au laurier
Courge butternut (GRTA) bio
Panier gourmet du maraîcher
Crème dessert chocolat



Vendredi 3 oct. 2025

Festi saucisses (Francfort (All), Strasbourg (F), Schüblig de St-Gall)
Condiments choisis
Couscous léger
Choucroute (GRTA)
Panier gourmet du maraîcher
Muffins au yaourt maison made by Didi ☺



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)