

Lundi 13 oct. 2025

Duo de filets bio de saumon
et de truite (Ecosse)
Emulsion de jus de citron frais bio de Sicile
Herbes de montagne
Riz californien
Haricots verts
Panier gourmet du maraîcher
Yogourt aux fruits mixés



Mardi 14 oct. 2025

Emincé de poulet de Genève
Sauce aux deux paprika de Hongrie (Szeged et Kalocsa)
Cornettes au blé dur
Trio de choux et duo de carottes
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas de Martinique



Jeudi 16 oct. 2025

Omelette d'œufs suisses fermiers au fromage et à la coriandre
Ebly
Petits pois
Panier gourmet du maraîcher
Bananes d'Amérique centrale



Vendredi 17 oct. 2025

Tortellinis au bœuf (CH) ou végétariens
Sauce tomate et basilic
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt maison aux figues du jardin



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)