

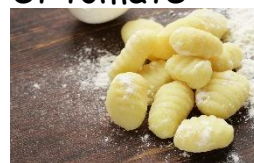
Lundi 27 oct. 2025

Rondinis de veau (CH) grillés
Sauce légère aux échalotes et à la sauge
Polenta fine traditionnelle
Fleurettes de brocolis bio
Panier gourmet du maraîcher
Yogourt grec authentique
Fruit de la passion



Mardi 28 oct. 2025

Gnocchis frais du traiteur
Sauce maison crème, 3 fromages, herbes des Alpes, ail et tomate
Panier gourmet du maraîcher
Pommes Gala suisses au citron



Jeudi 30 oct. 2025

Lanières de saumon fumé d'Ecosse au bois de hêtre
Sauce COLOGNYCROC
Farfalle al dente
Tortillons de chou rouge frais aux clous de girofle
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



Vendredi 31 oct. 2025

MENU spécial HALLOWEEN :
KEBAB PARTY
Pain pita, tomate et oignons
Sauces à choix
Panier gourmet du maraîcher
Cake courge 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)