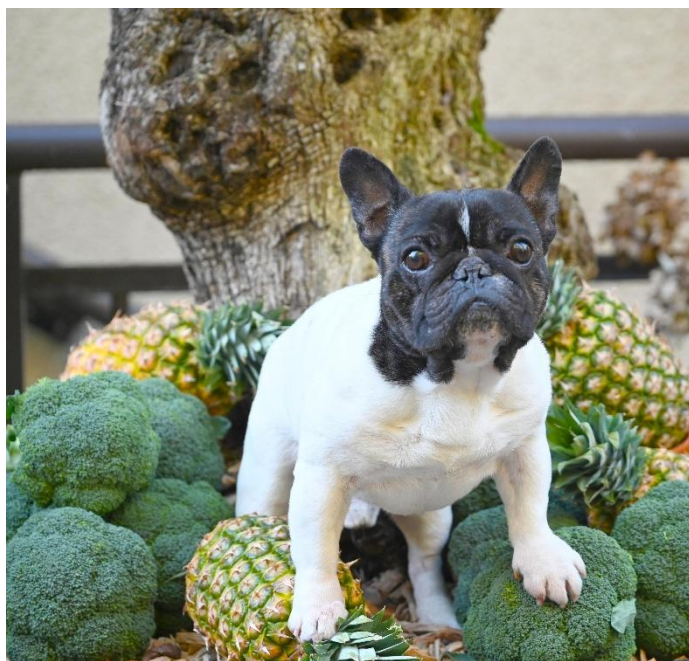


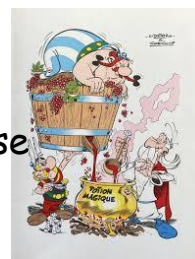
Lundi 10 nov. 2025

Emincé de filet de poulet genevois grillé
Sauce 3 curry d'Inde, lait de coco bio et aloe vera
Cornettes au blé dur
Fleurettes de brocolis frais GRTA
Panier gourmet du maraîcher
Ananas de Martinique



Mardi 11 nov. 2025

Tombé dedans 😊 :
Marmite de soupe automnale (13 légumes) aux herbes « magiques »
Oeufs fermiers cuits dur, croûtons artisanaux nature ou à l'ail
Tomme de Savoie « Dent du Chat » de la région, Gruyère râpé suisse
Panier gourmet du maraîcher
Fruit choisi du marché de saison



Jeudi 13 nov. 2025

Dos de cabillaud Skrei MSC de Norvège
Sauce fine à l'estragon bio du jardin
Riz à longs grains au laurier
Haricots fins à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Bananes de l'Equateur



Vendredi 14 nov. 2025

Nems du traiteur porc et légumes (CH) ou végétariens aux légumes
Nouilles chinoises
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt aux speculoos belges



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)