

## Lundi 17 nov. 2025

Gratin gourmand de spätzlis façon bernoise  
Sauce blanche au gruyère et au tilsit  
Légumes frais de saison moulinés  
Panier gourmet du maraîcher  
Clémentines de Corse



## Mardi 18 nov. 2025

Filets de saumon bio et truite bio (Norvège)  
Jus pressé main naturel de bergamote, lime, yuzu et citron de Sicile  
Herbes de montagne et trésor de la nature Oswald  
Chou-fleur de Suisse bio et son filet d'huile d'olive de Provence  
Panier gourmet du maraîcher  
Yaourt aux myrtilles

## Jeudi 20 nov. 2025

Emincé de bœuf (Angus d'Ecosse)  
Jus léger Rustica aux échalotes  
Couscous traditionnel  
Tajine de légumes du sud  
Panier gourmet du maraîcher  
Cake chocolat chataignes by DIDI



## Vendredi 21 nov. 2025

Ecus de veau (CH) grillés  
Sauce au poivre vert  
Papillons au blé dur  
Fricassée de poireaux de Genève  
Panier gourmet du maraîcher  
Pommes Golden



Colognycroc priviliege 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)