

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 chataîgnes 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 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)