

Lundi 25 septembre 2023

Bolognaise maison (bœuf CH 10% mat.gr.)
Tomates d'été et poudre d'épervier
Petits légumes du soleil
Fusilli al dente
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt grec aux fruits de la passion

Mardi 26 septembre 2023

Gigot d'agneau (AUS) cuisson lente
Polenta traditionnelle au beurre
Haricots verts à l'échalote rose
Panier gourmet du maraîcher
Pommes Gala de saison



Jeudi 28 septembre 2023

Gnocchis frais du traiteur
Sauce gourmande aux 4 fromages
Chou rouge au naturel légèrement salé façon trappeur
Panier gourmet du maraîcher
Fruit de saison



Vendredi 29 septembre 2023

Pique-nique « ETE INDIEN » à Cogny
Festival de bonnes choses et de bons produits
Clin d'œil à l'automne...



Colognycroc privilégie les labels GRITA, 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 du GIAP. 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.