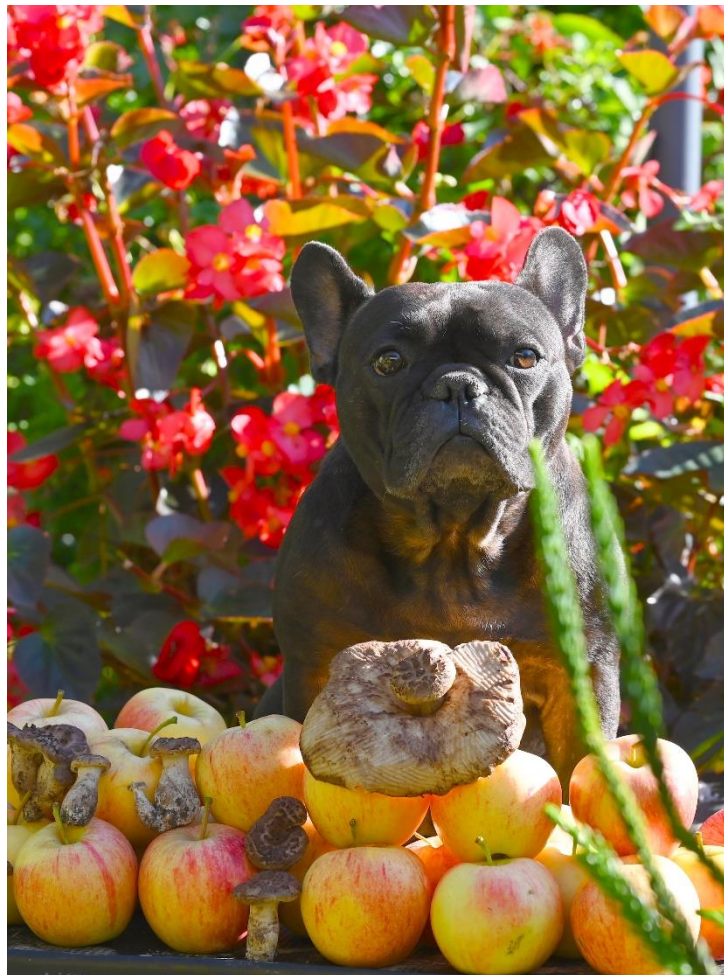


## Lundi 25 septembre 2023

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 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 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.*