

## Lundi 2 octobre 2023

Raviolis frais de bœuf suisse  
Crème potiron, courge, navet et tomate  
Herbes du jardin  
Panier gourmet du maraîcher  
Pommes et poires du pays

## Mardi 3 octobre 2023

Risotto carnaroli à la milanaise  
Pistils de safran bio et cèpes de Bordeaux  
Carottes en émulsion  
Panier gourmet du maraîcher  
Raisin de saison du canton

## Jeudi 5 octobre 2023

Le poisson du marché selon arrivage  
Fumet méditerranéen de la mer et ses agrumes  
Riz au jasmin et son laurier du jardin  
Bouquet de chou-fleur et son filet d'huile d'olive de Provence  
Panier gourmet du maraîcher  
Yaourt des Alpes aux fruits



## Vendredi 6 octobre 2023

Rondinis de saucisses de veau (CH) grillés  
Jus aux légumes et à la moutarde au miel  
Cornettes al dente  
Epinards à la crème  
Panier gourmet du maraîcher  
Ananas de Guadeloupe



*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.*