

## Lundi 30 octobre 2023

La marmite aux 11 légumes bio (GRTA)  
Tomme Dent du Chat  
Pâté campagnard en croûte (CH)  
Croûtons grillés  
Panier gourmet du maraîcher  
Cake financier et sa crème anglaise



## Mardi 31 octobre 2023

Stengelis de veau suisse rôtis  
Sauce crème d'Halloween  
Cornettes al dente  
Duo de choux de la région genevoise  
Panier gourmet du maraîcher  
Clémentines de saison



## Jeudi 2 novembre 2023

Emincé de dinde (F) et de poulet genevois  
Emulsion au lait de coco, raifort rouge de Pologne et assemblage Maya  
Riz basmati  
Pousses de bambou au kari doux Ayur-Vana (AB)  
Panier gourmet du maraîcher  
Bananes du Costa Rica



## Vendredi 3 novembre 2023

Filet bio de saumon (Alaska) et son fumet maison de homard bleu frais (Bretagne) infusé aux jus d'agrumes (Crowdfarming) et jus de cactus bio  
Polenta et purée d'épinards  
Panier gourmet du maraîcher  
Yaourt mangue bio (Crowdfarming)



*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.*