

## Lundi 6 novembre 2023

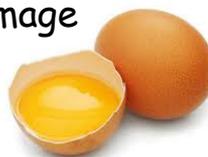
Faux-filet de bœuf de Galice (AOC)  
Sauce légère maison « forêt d'Annie »  
Carottes (Géantes de Tilques) fondantes  
Trivellis al dente  
Panier gourmet du maraîcher  
Crèmes chocolat

## Mardi 7 novembre 2023

Filets de perche frais d'Estonie  
Beurre citronné/sauce tartare  
Pommes de terre de la région  
Courgettes bio à la crème persillée  
Panier gourmet du maraîcher  
Pommes de la ferme des 4 saisons

## Jeudi 9 novembre 2023

Omelette d'œufs de poules en liberté au fromage  
Blé au beurre de Gruyère et petits pois  
Panier gourmet du maraîcher  
Fruit du moment



## Vendredi 10 novembre 2023

Fiori au chevreuil (CH)  
Sauce chasseur au raisin, cranberries bio et poires confites  
Duo de brocolis et chou romanesco aux herbes de montagne  
Panier gourmet du maraîcher  
Tam tam



*Colognycroc privilégie les labels GRТА, 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.*