

## Lundi 5 février 2024

La grande marmite des légumes genevois  
Buffet paysan de nos campagnes  
Production locale de nos agriculteurs  
Panier gourmet du maraîcher  
Bananes de Martinique

## Mardi 6 février 2024

Emincé de faux-filet bœuf angus (UK)  
Jus aux oignons et échalotes  
Spätzlis suisses  
Haricots sublimés par un filet d'huile d'olive de Provence  
Panier gourmet du maraîcher  
Yaourt des Alpes nature



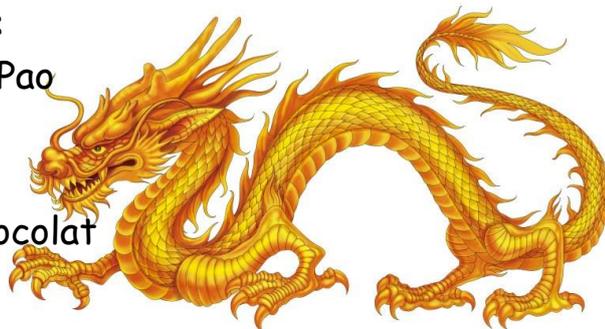
## Jeudi 8 février 2024

Brouillé savoureux d'œufs fermiers aux herbes fraîches et oignons au balsamique  
Röstis du pays  
Panier gourmet du maraîcher  
Pommes de Romandie et petit beurre



## Vendredi 9 février 2024

Le nouvel an chinois avec le dragon :  
Crevettes caramélisées façon Kung Pao  
Aux légumes d'Asie et lait de coco  
Vermicelles chinois de riz au soja  
Samourai litchi et son kimono de chocolat



*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.*