



Coccinelle - Janvier - 2022

		Entrée	Plat traditionnel	Dessert	Goûters bio élaborés au multi accueil
Lundi	3	Salade de chou blanc au maïs 3,9	Omelette, roesti et flageolet	Compote de fruit bio	Fruits frais tartine de pain et carouba
Mardi	4	Salade de carotte bio 3,9	Spaghetti carbonara 1,3,7	Yaourt bio 7	bâtonnets de carottes pain beurré et tranches végétales
Mercredi	5	Salade verte bio et Chioggia rapée 3,9	Boulette végété au carotte bio persillées et pomme de terre vapeur d'Alsace	Compote de fruit bio	Fruits frais Fromage blanc de brebis et crème de chataigne
Jeudi	6	Salade de betteraves bio 3,9	Poulet d'Alsace au curry, haricot coco et riz 7	Cake Pomme bio et canelle	Fruits frais tartines de pain et sojami
Vendredi	7	Salade de céleri d'Alsace 3,9	Boulette végété et quenelle de semoule 1,9	Yaourt bio 7	Fruits frais sorbet à la fraise et petit gâteaux
Lundi	10	Salade de chou fleur 3,9	Aiguillettes végété et lentilles au carotte bio et oignon rouge	Compote de fruits bio	Fruits frais lait végétal et céréales
Mardi	11	Salade de carotte bio 3,9	Omelette, poireaux au beurre et patate douce	Yaourt bio 7	Fruits frais tranche de pain et carreaux de chocolat
Mercredi	12	Salade de radis blanc au fromage blanc d'Alsace et ciboulette 3,9	Emincé de bœuf, riz bio et panais d'Alsace	Compote de fruit bio	Crudités pain et fromage à tartiner
Jeudi	13	Carotte bio au cumin et coriandre 3,9	Couscous au boulette végété 4	Yaourt bio 7	Fruits frais goûter fait par les enfants
Vendredi	14	Salade verte bio aux pois chiche 3,9	Filet de poisson meunière, choux de bruxelles et Pomme de terre d'Alsace grillée 1,7	Compote de fruit bio	Fruits frais fromage blanc de brebis
Lundi	17	Salade de maïs persillé 3,9	Tartiflette végété	Yaourt bio 7	Fruits frais crème vanille et chocolat
Mardi	18	Salade de céleri d'Alsace rémoulade 3,9	Emincé végété bio, riz et navet au miel 1,6,12	Compote de fruit bio	Crudités pain beurré et tranches végétales
Mercredi	19	Salade de carotte bio à la ciboulette 3,9	Emincé de poulet d'Alsace à la crème aux champignons, carotte bio et eblu au beurre 1,7	Yaourt bio 7	Fruits frais tartine de pain et kokolo
Jeudi	20	Salade verte bio aux olives 3,9	Steack végété et gratin de chou fleur à la béchamel et emmental	Compote de fruit bio	Fruits frais goûters fait par les enfants
Vendredi	21	Macédoine de légumes 3,9	Filet de poisson sauce tomate, basilic et polenta 1,7	Panna cotta au coulis de fruits 7	Crudités chips de légumineuses et saucisses végétales
Lundi	24	Salade verte bio aux champignons frais 3,9	Pois chiche et carotte bio à la tomate et riz basmati	Yaourt bio 7	Fruits frais Petite brioche
Mardi	25	Salade de chou fleur râpé	Haut de cuisse de poulet d'Alsace au miel et épices et purée de Pomme de terre bio et céleri 7	Compote de fruits bio	Fruits frais fromage blanc de brebis et crème de marrons
Mercredi	26	Salade de céleri 3,10	Aiguillette végété, trio de légumes vert et boulgour	Yaourt bio 7	Fruits frais tartine de pain beurrée et purée de fruits
Jeudi	27	Salade feuille de chêne rouge aux petits pois 3,9	Chili con carne et riz	Compote de fruits bio	Crudités tartine de pain et pâté végétal
Vendredi	28	Salade de carotte bio 3,9	Filet de poisson pané, épinard à la crème et farfalle 1,3,7	Cake au citron 1,3,9	Fruits frais lait végétal et céréales
Lundi	31	Salade de chou rouge bio 3,9	Ravioli au fromage et sauce tomate	Yaourt bio 7	Fruits frais yaourt sojate

Nos plats sont fabriqués dans nos ateliers utilisant des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coques, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, du lupin, des mollusques peuvent présenter une trace de ceux-ci.

Liste des allergènes présents : 1 gluten / 2 crustacés / 3 œufs / 4 poisson / 5 arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 moutarde / 11 graines de sésame / 12 Sulfites / 13 lupin / 14 mollusques