



Coccinelle - JUIN - 2022

		Entrée	Plat traditionnel	Dessert
Mercredi	1	Salade de carotte 3,10	Emincé de bœuf, boulgour et courgette grillé	Pêche
Jeudi	2	Salade de fenouil à la framboise 3,12	Poelée de pois chiche aux tomates et riz	Gâteau aux abricots 1, 3, 7
Vendredi	3	Salade de concombre râpé 3, 10	Tortilla aux œufs et pomme de terre et haricots vert à l'ail 1, 3, 7,	Yaourt bio 7
Mardi	7	Concombre à la menthe 3,7,12	Croq végété aux légumes du soleil, courgettes et pomme de terre grillée 1, 3, 7,	Compote de fruit bio
Mercredi	8	Radis rose beurre / Radis rose en rondelle 9	Aiguillettes végété moutarde et herbe de Provence (Peut être mangé froid), penne au pesto et tomate cerise 1, 3, 7, 10	Yaourt bio 7
Jeudi	9	Salade de carotte aux échalottes 3,12	Dés de bœuf aux poivrons et taboulé aux légumes 1, 3, 7, 10	Compote de fruit bio
Vendredi	10	Melon	Cabillaud soupoudré de crumble, pomme de terre vapeur et poirreaux au beurre 1, 7,	Gâteau au chocolat 1, 3,7
Lundi	13	Salade de carotte 3,12	Lentilles coco aux courgettes et riz	Compote de fruit bio
Mardi	14	Chou fleur a tremper	Assiette froide : Œufs durs et sauce cocktail, salade de pomme de terre à l'alsacienne et salade de betteraves	Pastèque
Mercredi	15	Concombre rondelle vinaigrette 3,12	Sauté végété à la crème, coquillettes et brocoli 1, 3, 7	Compote de fruit bio
Jeudi	16	Salade de tomates 3,12	Haut de cuisse de poulet grillé, semoule et légumes de couscous 1,	Gâteau aux questches 1, 7
Vendredi	17	Humus de betteraves 9	Poisson meunière, potaoes et fenouil grillé 1,	Yaourt bio 7
Lundi	20	Salade de celeri 3,9,12	Demi lune végété, farfalle et haricot vert 1,	Compote de fruit bio
Mardi	21	Gaspacho de légumes du soleil	Emincé végété de pois chiche, riz et carotte	Yaourt bio 7
Mercredi	22	Salade de concombre râpé à la ciboulette 3,7,13	Lasagne bolognaise 1, 3, 7, 9	Compote de fruit bio
Jeudi	23	Radis à croquer / Radis en rondelle	Croquette thaï (coriandre à part), boulgour à la tomate et courgette 1,	Moelleux aux groseilles
Vendredi	24	Coleslaw 3, 7, 9, 12	Dos de lieu noir et polenta aux poivrons grillés 1, 4	Yaourt bio 7
Lundi	27	Salade de carottes rapées 3, 12	Boulette soja à la sauce tomate et potaoes 1, 6	Compote de fruit bio

Mardi	28	Tzatziki 7,	Escalope de poulet grillé aux herbes de Provence, riz et ratatouille	Yaourt bio 7
Mercredi	29	Salade de courgette rapée 3, 12	Tajine de boulette végété aux pois chiche, semoule et carotte 1,	Compote de fruit bio
Jeudi	30	Salade de tomate aux échalottes 3,12	Omelette au fromage, pomme de terre , haricot vert 1, 3, 7	Tarte aux mirabelles

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 cèleri, 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