



Menus du 02 juin au 08 juin 2025

semaine 23

BARBECUE
à La Coccinelle



	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08	
M I D I	Les entrées	Assiette d'antipasti	Potage de légumes verts	Bouillon vermicelle	Buffet de salade	Crème de courgettes et basilic	Potage chorba	Asperges sauce mousseline
	Les moments de toujours	Lasagne de bœuf et épinards	Coussin de carrelet à l'oseille	Epaule d'agneau confite	Assortiments de grillades	Kouloubiak de saumon	Couscous poulet	Emincé de veau zurichois
			Riz basmati	Gnocchi aux tomates séchées	pomme de terre grenaille			Rösti galette
			Fenouil braisé	Flan de carotte au miel		Salade verte*		Epinards en branches
Les desserts	Cheesecake fraises*	Coupe glacée poire Belle-Hélène	Faisselle au sucre	Crème au citron*	Coupe glacée vanille chocolat	Banane	Opéra café*	
Goûter	Salade de mangues	Sablé*	Gâteau de Savoie*	Corbeille de fruits	Salade de kiwis	Sacristain	Verrine de fraises	
S O I R	Sur le tard	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Omelette au fromage	Fromage fines herbes	Tarte à l'oignon	Salade de riz et thon	Endives au jambon*	Tomate farcies*	Café complet*
		Tomates à la provençale*	Pommes de terre grenaille vapeur*	Assiette de crudités et quinoa*			Riz pilaw	Plateau de fromages
		Nectarine	Salade d'oranges	Salade de fruits	Tarte aux raisinets*	Semoule aux pommes*	Séré au sucre	Compote*

L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria.

Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.

*:Produits GRTA