# FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 06/03/2023 au 10/03/2023

		Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Saucisse de volaille /Beignets de calamars à la romaine Purée de pommes de terre et butternut Fromage blanc nature - sucre	
	Mardí	Velouté de courgettes au fromage fondu  Jambon blanc Label Rouge 2 - Sauce ketchup /Omelette nature - Sauce ketchup  Coquillettes Bio Fruit de saison	
	Mercredi	Crêpe au fromage Normandin de veau  /Bâtonnets de fromage Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre Compote pomme	
	Jeudi	Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) De Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio sénégalais De Edam Bio	
	Vendredi	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Vinaigrette aux fines herbes Filet de poisson pané   Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Cookies gourmands aux éclats de chocolat   Cookies gourmands	

#### FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 13/03/2023 au 17/03/2023



### FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 20/03/2023 au 24/03/2023

Equipment, such	Menu tradition			
	Lundi	Potage Dubarry  Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce milanaise  /Boulettes de soja - Sauce milanaise  Petits pois, carottes et pommes de terre  Vache qui rit Bio		
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre  Marmite de merlu   - Sauce américaine  Riz Bio Pilaf		
	Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de dinde - Sauce curcuma /Omelette nature - Sauce curcuma Frites des Hauts de France  Fruit de saison		
	Jendi	Soupe douceur à la tomate Carbonara de porc  /Poisson façon carbonara Carbon		
	Vendredi	Cake moelleux à l'emmental de notre atelier   Gratin de pommes de terre et <b>poireaux du Ternois</b> au fromage à raclette  Orange Bio   Common of the common of		

## FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 03/04/2023 au 07/04/2023

	Menu tradition				
	Lundi	Soupe de pois cassés Jambalaya de légumes Riz Bio Pilaf (19) Yaourt aromatisé			
	Mardi	Salade mêlée - Vinaigrette au miel et ketchup Rôti de dinde - Sauce au curry /Curry de carottes et pois chiches bio Semoule Bio Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )			
	Mercredi	Endives de la ferme du Mélantois (59) ② - Vinaigrette Fricassée de merlu ③ - Sauce crustacés Purée de pommes de terre Cantal AOP ③			
	Jeudi	Velouté de poireaux du Ternois (62) © C Bolognaise de boeuf C C /Bolognaise de soja Spaghettis des Hauts de France © - Emmental Bio râpé C Fruit de saison			
	Vendredi	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Vinaigrette au citron Beignets de calamars à la romaine Gratin de pommes de terre et brocolis Gâteau de Pâques  -			

#### FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 10/04/2023 au 14/04/2023

