






Menu tradition

Lundi


Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 
 Fromage blanc nature - sucre




Mercredi

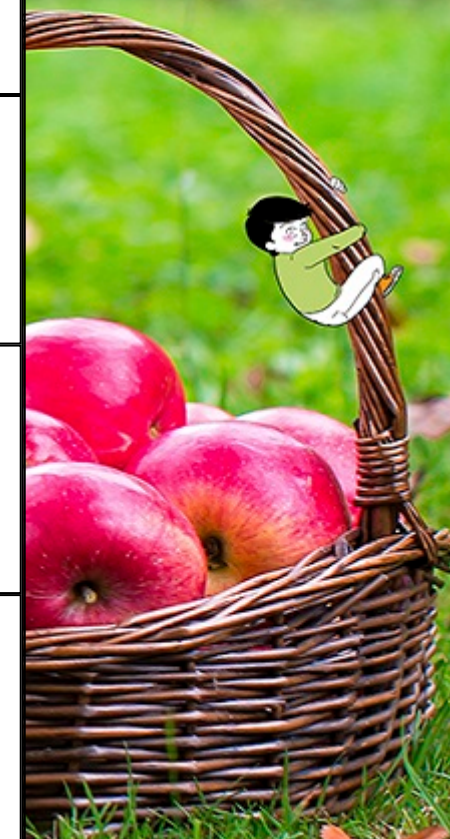
Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Sauté de dinde  - Sauce à l'estragon
 /Fricassée de merlu  - Sauce à l'estragon
 Purée de pommes de terre
 Saint Nectaire AOP 

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette
 Lamelles kebab poulet - Sauce blanche
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce blanche
 Wrap
Banane Bio 

Vendredi

Tomates - Vinaigrette Caesar
 Sauté de porc  - Sauce provençale
 /Quenelles natures - Sauce provençale
Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur
 Gâteau à la vanille du chef 



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 01/05/2023
au 05/05/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Carottes râpées	Carotte	
Céleri râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gâteau à la vanille du chef	Arôme, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Lamelles kebab poulet	Kebab de volaille	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Ail, Coquillettes, Courgette, Crème de fromage, Crème fraîche, Emmental, Origan/Marjolaine	Gluten, Lait
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Sauce blanche	Ail, Ciboulette, Concentré de fruit, Cumin, Échalote, Fromage blanc, Mayonnaise	Lait, Oeufs, Sulfites
Sauce provençale	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Ratatouille, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce provençale	Ail, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Ratatouille, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Sauté de porc	Sauté de porc	
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette Caesar	Ail, Eau, Huile, Moutarde, Parmesan, Sauce anglaise, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Wrap	Tortilla/Wrap	Gluten, Moutarde, Sulfites
sucre	Sucre semoule	

Menu tradition

Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Emincé de filet de poulet - Sauce à la lombarde
 /Fricassée de merlu 🍷 - Sauce à la lombarde
 Perles de blé
Camembert Bio 🌱

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce tomate au cumin
 /Omelette nature - Sauce tomate au cumin
 Petits pois, carottes et pommes de terre
 Gaufre de Liège

Mercredi

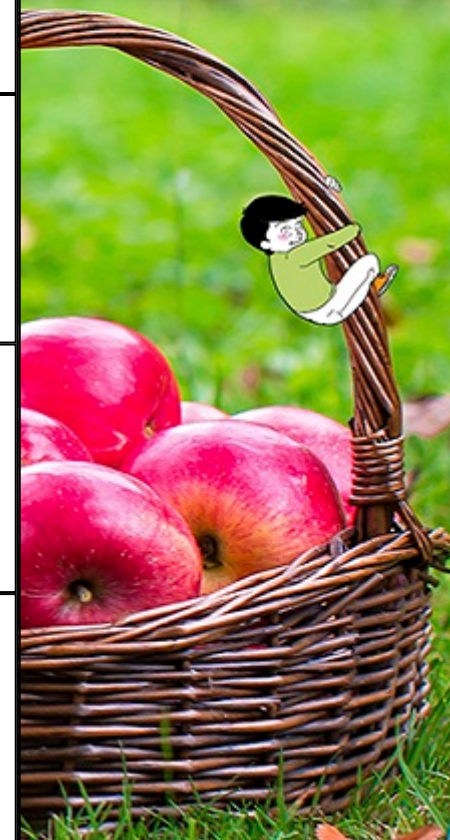
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🍷 - Vinaigrette au citron
 Chili sin carne
 RIZ CREOLE 🌱
 Ile flottante - Crème anglaise

Jeudi

Concombre - Vinaigrette à l'aneth
 Salade de perles de pâtes napolitaine au thon 🍷
 Fruit de saison

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette
 Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg
 /Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé
 Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup
 Yaourt aromatisé



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Chili sin carne	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Sésame
Concombre	Concombre	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Pain Hot dog	Pain hot dog	Gluten
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Perles de blé	Coeur de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
RIZ CREOLE	Huile, Riz indica, Sel fin	
Salade de perles de pâtes napolitaine au thon	Eau, Huile, Moutarde, Perles, Persil, Poivron vert, Sel fin, Thon au naturel, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Moutarde
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Sauce ketchup	Ketchup	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate au cumin	Cumin, Eau, Farine de blé, Margarine, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce à la lombarde	Crème fraîche, Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivron rouge, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce à la lombarde	Bouillon de volaille, Crème fraîche, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivron rouge, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Tomates et mozzarella	Mozzarella, Persil, Tomate	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'aneth	Aneth, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition

Lundi

Mortadelle
 /Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🇫🇷 - Vinaigrette balsamique
 Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce colombo
 /Fricassée de merlu 🇫🇷 - Sauce colombo
 Haricots beurre persillés - Pommes de terre vapeur
 Salade de fruits au sirop

Mardi

Concombre - Sauce fromage blanc ciboulette
 Bâtonnets de fromage
 Purée de chou fleur et pommes de terre
 Yaourt aromatisé

Mercredi

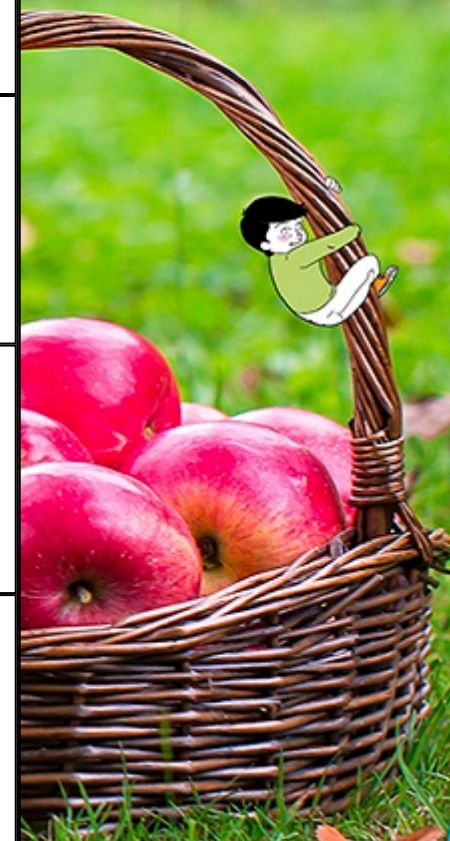
Taboulé (semoule Bio) 🇫🇷 - dés de mimolette
 Saucisse de Strasbourg
 /Poisson blanc meunière 🇫🇷
 Lentilles blondes du Nord BIO aux carottes 🇫🇷 - Pommes de terre vapeur
 Fruit de saison

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef 🇫🇷
 /Lasagnes de légumes à la provençale 🇫🇷
 Fruit de saison
 Gouda Bio 🇫🇷

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Gratin de poisson camarguais 🇫🇷
 Riz Bio Pilaf 🇫🇷
 Feuilleté abricot 🇫🇷



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 19/06/2023
au 23/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Concombre	Concombre	
Feuilleté abricot	Abricot, Crème pâtissière, Eau, Nappage et glaçage pâtissier, Pâte feuilletée	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de poisson camarguais	Ail, Colin d'Alaska, Courgette, Emmental, Fumet de poisson, Herbes de provence, Huile, Oignon, Poivre gris, Riz de Camargue, Sel fin, Tomate	Céleri, Lait, Poissons
Haricots beurre persillés	Eau, Haricot beurre, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Lasagnes de légumes à la provençale	Ail, Bouillon de légumes, Brunoise de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lentilles blondes du Nord BIO aux carottes	Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Huile, Laurier, Lentille verte, Oignon, Sel fin, Thym	Céleri
Mortadelle	Mortadelle	Fruits à coques, Lait, Moutarde
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de chou fleur et pommes de terre	Chou fleur, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Sauce colombo	Eau, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Tomate	Gluten, Moutarde
Sauce fromage blanc ciboulette	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette balsamique	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
dés de mimolette	Mimolette	Lait

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🌱 - Vinaigrette au citron
 Boulettes au boeuf - Sauce tex mex
 /Boulettes de soja - Sauce tex mex
 Riz aux petits légumes 🌱
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🌱

Mardi

Salade batavia - Vinaigrette
 Fricassée de merlu 🌱 - Sauce au curry
 Purée de pommes de terre
 Compote pomme fraise

Mercredi

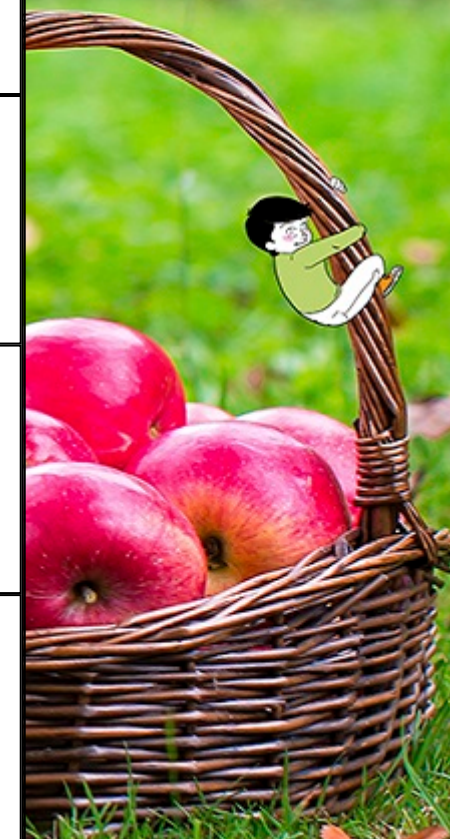
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce normande
 /Quenelles natures - Sauce normande
 Duo de courgettes - **Boulghour Bio** 🌱
 Fruit de saison

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
 Tortillas de pommes de terre à la piperade
 Yaourt sucré

Vendredi

Focaccia au chorizo 🍷
 /Focaccia au fromage 🍷
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce curcuma
 /Marmite de colin 🌱 - Sauce curcuma
Coquillettes Bio 🌱 - **Emmental Bio** râpé 🌱
 Fruit de saison



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 26/06/2023
au 30/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet	Aiguillette de poulet	
Boulettes au boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Compote pomme fraise	Compote	
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Focaccia au chorizo	Chorizo, Eau, Farine de blé, Huile, Levure de boulangerie fraîche, Mozzarella, Origan/Marjolaine, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait
Focaccia au fromage	Eau, Farine de blé, Huile, Levure de boulangerie fraîche, Mozzarella, Origan/Marjolaine, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes , Huile, Riz indica, Sel fin	Céleri
Salade batavia	Salade batavia	
Sauce au curry	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce curcuma	Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce curcuma	Bouillon de volaille, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce normande	Bouillon de volaille, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Pomme	Céleri, Gluten, Lait
Sauce normande	Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Pomme	Gluten, Lait, Poissons
Sauce tex mex	Ail, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Tomate	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tex mex	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Haricot rouge, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Sésame
Sauté de porc	Sauté de porc	
Tortillas de pommes de terre à la piperade	Emmental, Oeuf liquide entier, Oignon, Paprika, Poivron vert, Pomme de terre, Ratatouille, Sel fin, Tomate	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition

Lundi

Rôti de porc Label Rouge 🏆 - Sauce tomate
 /Poisson pané 100 % filet 🏆 - Sauce tomate
Haricots lingots du Nord Label Rouge 🏆 🌱 - Pommes de terre vapeur
 Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 🏆
 Chantailou

Mardi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise

Mercredi

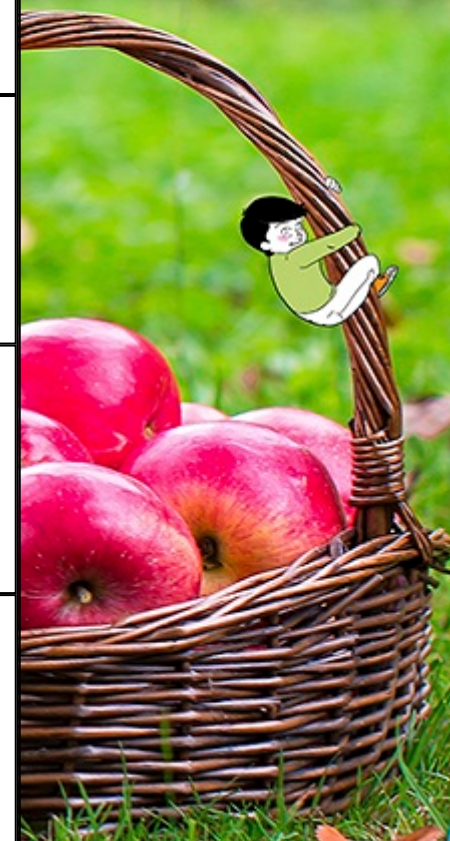
Concombre - Sauce fromage blanc ciboulette
 Waterzoi de colin 🏆
 Riz aux petits légumes 🌱
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🏆

Jeudi

Salade de perles de pâtes, poivron et tomate
 Beignets de calamars à la romaine
 Courgettes et pommes de terre à la béchamel
Banane Bio 🌱

Vendredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce basquaise
 /Boulettes de soja - Sauce basquaise
Semoule Bio 🌱
 Moelleux chocolat 🏆



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 12/06/2023
au 16/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre vergeoise	Vergeoise	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Chantailou	Fromage portion	Lait
Concombre	Concombre	
Courgettes et pommes de terre à la béchamel	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Moelleux chocolat	Chocolat noir, Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz indica, Sel fin	Céleri
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de perles de pâtes, poivron et tomate	Eau, Huile, Moutarde, Oignon, Perles, Persil, Poivron vert, Sel fin, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce basquaise	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Ratatouille, Tomate	Gluten
Sauce basquaise	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Ratatouille, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce fromage blanc ciboulette	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates et mozzarella	Mozzarella, Persil, Tomate	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Waterzoi de colin	Colin/Lieu, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Julienne de légumes	Gluten, Lait, Poissons

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🌱 - Vinaigrette au citron
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce paprika
 /Quenelles natures - Sauce paprika
 Petits pois et pommes de terre 🍷
Vache qui rit Bio 🌱

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Marmite de colin 🌱 - Sauce Tandoori
Riz Bio Pilaf 🌱
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 🌱

Mercredi

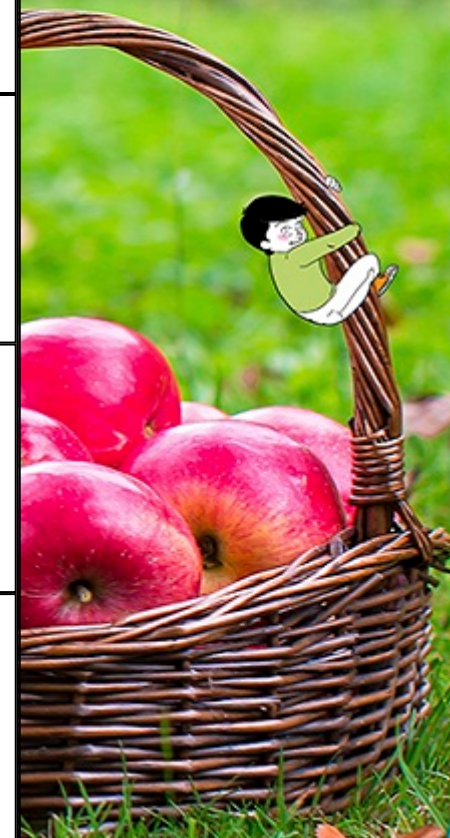
Haricots beurre - Vinaigrette à l'échalote
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Galette végétarienne
 Ratatouille - **Semoule Bio** 🌱
 Fruit de saison

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍷
 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🌱
 Spaghetti - **Emmental Bio** râpé 🌱
 Yaourt aromatisé

Vendredi

Laitue - Vinaigrette balsamique
 Pizza tomate mozzarella et **emmental Bio** 🌱 🍷
 Fruit de saison



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 05/06/2023
au 09/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de boeuf	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO	Ail, Carotte, Céleri, Courgette, Farine de blé, Huile, Navet, Oignon, Pois chiche, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)	Carotte	
Concombre	Concombre	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots beurre	Haricot beurre	
Laitue	Salade laitue	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Petits pois et pommes de terre	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Pizza tomate mozzarella et emmental Bio	Emmental, Fond de pizza, Mozzarella, Tomate	Gluten, Lait
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Riz Bio Pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz indica, Sel fin	
Sauce Tandoori	Ail, Eau, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Paprika, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce paprika	Ail, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Paprika, Tomate	Céleri, Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Spaghetti	Huile, Sel fin, Spaghettis	Gluten
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 05/06/2023
au 09/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette balsamique	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition

Lundi

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Nuggets de poulet pané - Sauce niçoise
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce niçoise
Boulghour Bio
 Yaourt sucré

Mercredi

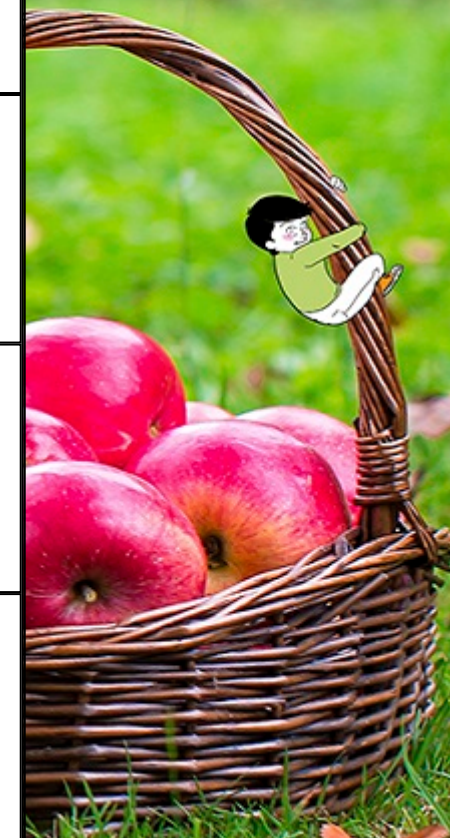
Crêpe au fromage
 Jambon blanc Label Rouge - Sauce tartare
 /Omelette nature - Sauce tartare
Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur
 Fruit de saison

Jeudi

Tomates - Vinaigrette aux poivrons
 Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka
 /Courgettes et pommes de terre au poisson façon moussaka
 Compote **pomme Bio**

Vendredi

Goyère emmental comté
 Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella
 Fruit de saison



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 29/05/2023
au 02/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Compote pomme Bio	Compote	
Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka	Ail, Arôme, Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Poivre gris, Pomme de terre, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Courgettes et pommes de terre au poisson façon moussaka	Ail, Colin d'Alaska, Courgette, Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Oignon, Poivre gris, Pomme de terre, Sel fin, Tomate	Céleri, Gluten, Lait, Poissons
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Goyère emmental comté	Comté, Eau, Emmental, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella	Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Mozzarella, Ratatouille, Sel fin, Torti	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Nuggets de poulet pané	Nuggets	Gluten
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce niçoise	Anchois, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Olives noires, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce niçoise	Anchois, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Olives noires, Tomate	Gluten, Poissons
Sauce tartare	Cornichon, Eau, Échalote, Estragon, Mayonnaise, Persil	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette aux poivrons	Eau, Huile, Moutarde, Poivron vert, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition

Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Boulettes de soja - Sauce au jus
 Pommes de terre sautées
 Fruit de saison

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'estragon
 Carottes et **pois chiches Bio** à l'orientale 🇫🇷 - Façon couscous
Semoule Bio 🇫🇷
 Ile flottante - Crème anglaise

Mercredi

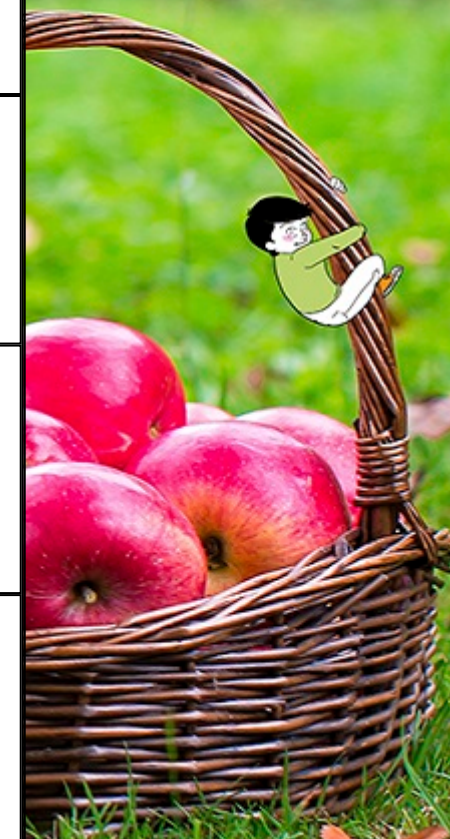
Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
 Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce Bercy
 /Quenelles natures - Sauce Bercy
 Torsades 🇫🇷 - **Emmental Bio** râpé 🇫🇷
 Compote pomme

Jeudi

Poulet et **riz Bio** façon paëlla 🇫🇷
 /Poisson et riz BIO façon paëlla 🇫🇷
 Fruit de saison
Edam Bio 🇫🇷

Vendredi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Poisson pané 100 % filet 🇫🇷
 Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur
 Flan pâtissier à la vanille 🇫🇷






**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 22/05/2023
au 26/05/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Ail, Carotte, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Raz El Hanout, Sel fin, Tomate	Gluten
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Edam Bio	Edam	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Flan pâtissier à la vanille	Crème pâtissière, Eau, Margarine, Sucre vanillé	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Poisson et riz BIO façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre sautées	Pomme de terre, Sel fin	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Poulet et riz Bio façon paëlla	Carotte, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sauté de poulet, Sel fin, Tomate	Crustacés, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce Bercy	Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Persil, Sel fin	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Torsades	Coudes rayés, Eau, Huile, Sel fin	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Eau, Huile, Ketchup, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites





Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'estragon	Eau, Estragon, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

Menu tradition

Lundi

Taboulé (**semoule Bio**) 
 Chipolatas Label Rouge 
 /Nuggets végétarien de blé
 Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 
 Yaourt aromatisé

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Aiguillettes de poulet  - Sauce champignons
 /Fricassée de merlu 
Coquillettes Bio  - **Emmental Bio** râpé 
 Fruit de saison

Mercredi

Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière 
 Ratatouille - **Semoule Bio** 
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 

Jeudi

Vendredi

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 15/05/2023
au 19/05/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet	Aiguillette de poulet	
Chipolatas Label Rouge	Chipolata	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Duo de courgettes et carottes	Carotte, Courgette	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomate	
Sauce champignons	Arôme, Bouillon de volaille, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce champignons	Arôme, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé , Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

Menu tradition

Lundi

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Emincé de filet de poulet - Sauce barbecue
 /Marmite de colin 🍷 - Sauce barbecue

Torsades Bio 🌱 🍷

Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🍷

Mercredi

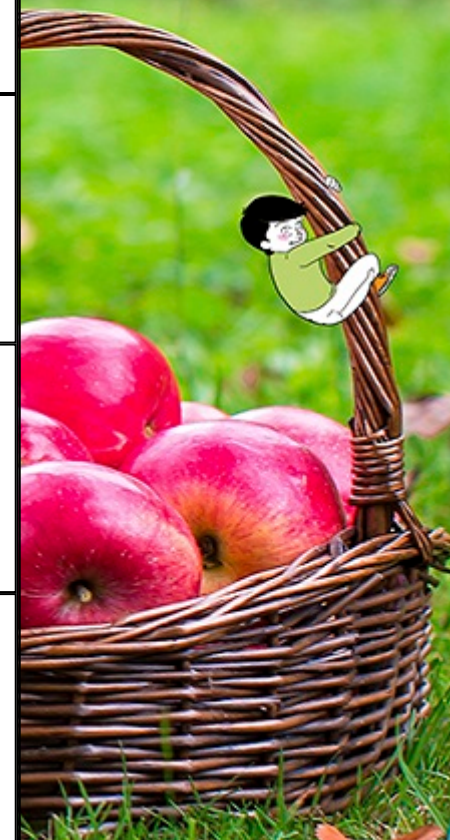
Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
 /Omelette nature - Sauce romarin
Frites des Hauts de France 🍷
 Yaourt aromatisé

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
 Bouchées mozzarella tomate basilic
 Gratin de courgettes et pommes de terre
Camembert Bio 🌱

Vendredi

Feuilleté napolitain 🍷
 Filet de merlu blanc 🍷 - Sauce au curry
Semoule Bio 🌱
 Fruit de saison



**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1 - Du 08/05/2023
au 12/05/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Concombre	Concombre	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Feuilleté napolitain	Emmental, Garniture pizza, Oeuf liquide entier, Pâte feuilletée, Roux blanc, Thon au naturel	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Filet de merlu blanc	Merlu	Poissons
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de courgettes et pommes de terre	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Sauce au curry	Curry, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sauce salée , Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Soja
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce romarin	Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Poivre gris, Romarin, Sel fin, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Torsades Bio	Huile, Poivre gris, Sel fin, Torti	Gluten
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait