

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Menu tradition



Lundi

Velouté de **butternut** 🍷🍴
 Sauté de **porc** 🍷 - Sauce champignons
 /Marmite de colin 🍷 - Sauce champignons
Haricots verts Bio persillés 🍷
 Pommes de terre boulangères
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍷
 *

Mardi

Carottes Bio râpées 🍷 - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** 🍷
Torsades Bio 🍷
Emmental Bio râpé 🍷
Kiwi Bio 🍷
 *

Mercredi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
 Rôti de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre
Fruit de saison 🍷
 *

Jeudi

Betteraves Bio 🍷 - Vinaigrette
 Saucisse de Strasbourg
 /Boulettes de soja
 Compote de pommes 🍷
 Pommes de terre vapeur
Camembert Bio 🍷
 *

Vendredi

Velouté **d'endives** de la Ferme du Mélantois au fromage fondu 🍷🍴
 Fricassée de colin 🍷 - Sauce tandoori
 Riz de Camargue IGP pilaf 🍷
 Galette des rois frangipane
 *

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Compote de pommes	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassée de colin	Cabillaud	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Galette des rois frangipane	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Kiwi Bio	Kiwi	
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre boulangères	Oignon, Pomme de terre, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Farine de blé	Gluten
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Arôme, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Arôme, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce tandoori	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Sauté de porc	Sauté de porc	
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu	Endive, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Crème de fromage, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc	Lait, Sulfites
Velouté de butternut	Ail, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait en poudre, Eau, Courge butternut	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites