

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Menu tradition



Lundi

Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade
 Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette 🇫🇷
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mardi

Potage façon cultivateur 🇫🇷
 Allumettes de porc - Sauce Arrabiata
 /Emincé végétal de **fèves et pois Bio** 🇫🇷 - Sauce arrabiata
Penne Bio 🇫🇷
 Pomme HVE 🇫🇷
 *

Mercredi

Chou fleur - Sauce tartare
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce niçoise
 /Boulettes de soja - Sauce niçoise
Semoule Bio 🇫🇷
Edam Bio 🇫🇷
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au ketchup
 Hachis Parmentier de boeuf 🇫🇷
 /Parmentier de poisson 🇫🇷
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Flamiche au Maroilles (**farine Bio**) 🇫🇷 🇫🇷
 Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare
 Petits pois et carottes
 Pommes de terre vapeur
Banane Bio 🇫🇷
 *

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Allumettes de porc	Lardons fumés	
Banane Bio	Banane	
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Chou fleur	Chou fleur	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Haché végétal	
Flamiche au Maroilles (farine Bio)	Farine de blé, Levure de boulangerie fraîche, Sel fin, Eau, Huile, Eau, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre gris, Emmental, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Maroilles	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette	Pomme de terre, Raclette, Poireau, Sel fin, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Hachis Parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Parmentier de poisson	Ail, Oignon, Emmental, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée de légumes et pdt, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Petits pois et carottes	Oignon, Petit pois, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce Arrabiata	Ail, Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de volaille, Lait en poudre, Basilic, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce arrabiata	Ail, Farine de blé, Eau, Tomate, Huile, Bouillon de légumes, Basilic, Lait en poudre, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Cornichon, Mayonnaise, Câpres	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Menu tradition



Lundi

Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍴
 Marmite de colin 🍷 - Sauce crustacés
 Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** et pommes de terre 🍷
Yaourt arôme **de la Ferme des Anneaux** 🍷
 *

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette persillée
 Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - Cheddar en tranche
 /Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé - Cheddar en tranche
 Pommes de terre country
 Sauce ketchup
Orange Bio 🍷
 *

Mercredi

Taboulé (**semoule Bio**) 🍷 - dés de mimolette
 Sauté de **porc** 🍷 - Sauce aux oignons
 /Quenelles natures - Sauce aux oignons
Haricots lingots du Nord Label Rouge 🍷🍷
 Pommes de terre persillées
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🍷
 *

Jeudi

Omelette du chef au fromage 🍷🍴
Coquillettes Bio 🍷 - Sauce tomate
 Fruit de saison
 Pont l'Evêque AOP 🍷
 *

Vendredi

Velouté de potimarron aux 4 épices 🍷
 Emincé de filet de poulet - Sauce normande
 /Fricassée de colin 🍷 - Sauce normande
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Cake aux pépites de chocolat du chef (**Farine Bio**) 🍷🍷
 *

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cake aux pépites de chocolat du chef (Farine Bio)	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Cheddar en tranche	Cheddar	Lait
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de colin	Cabillaud	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)	Liégeois	Lait
Marmite de colin	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Emmental, Lait de vache	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pain Hot dog	Pain hot dog	Gluten
Pommes de terre country	Potatoes	
Pommes de terre persillées	Persil, Sel fin, Pomme de terre	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Riz de Camargue, Huile, Eau	Céleri
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Arôme, Poivre blanc	Gluten, Sulfites
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Arôme, Poivre blanc	Gluten, Sulfites
Sauce crustacés	Tomate, Crevette/Gambas, Farine de blé, Fumet de crustacés, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce ketchup	Ketchup	
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait
Sauce normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Champignon de Paris, Échalote	Gluten, Lait, Poissons
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de porc	Sauté de porc	
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait en poudre, Eau	Lait, Sulfites
Velouté de potimarron aux 4 épices	Courge potimarron, Ail, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Mélanges d'épices	Lait, Sulfites
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux	Yaourt aromatisé	Lait
dés de mimolette	Mimolette	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Salade coleslaw 🌱</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Kiwi Bio 🌱</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage Dubarry 🍲</p> <p>Boulettes de boeuf 🇫🇷 - Sauce tomate</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate</p> <p>Semoule Bio 🌱</p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🌱</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs 🌱 - Vinaigrette</p> <p>Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce aigre douce</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce aigre douce</p> <p>Brocolis HVE et pommes de terre 🌱</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade</p> <p>Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce façon blanquette</p> <p>/Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷</p> <p>Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette miel et balsamique</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷</p> <p>Épinards Béchamel à la vache qui rit</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>*</p>



FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 29/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Salade coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 30/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes de boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Mousse sucrée	Lait
Potage Dubarry	Chou fleur, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 31/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brocolis HVE et pommes de terre	Sel fin, Pomme de terre, Oignon, Laurier, Brocoli, Eau	Gluten
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs	Maïs, Coquillettes, Sel fin, Tomate, Échalote	Gluten
Sauce aigre douce	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre cristal, Vinaigre de vin, Sauce Soja, Huile, Cassonade, Ananas, Eau	Gluten, Soja, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 01/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de poulet	Sauté de poulet	

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 02/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Crêpe sucrée	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Vinaigrette miel et balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Miel	Moutarde, Sulfites
Épinards Béchamel à la vache qui rit	Epinard, Crème de fromage, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara </p> <p>Coquillettes Bio Pomme HVE *</p>
Mardi	<p>Potage de légumes verts Fricassé de poisson MSC façon cotriade </p> <p>Boulghour Bio Flan vanille de Vieil Moutier (62) *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Sauté de boeuf - Sauce chasseur /Omelette nature - Sauce chasseur</p> <p>Lentilles Bio au jus Pommes de terre vapeur Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Soupe à l'oignon Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre et butternut</p> <p>Gouda Bio *</p>
Vendredi	<p>Chou chinois - Vinaigrette aigre douce Sauté de porc - Sauce shoyu /Marmite de poisson - Sauce shoyu Riz cantonnais IGP Palet coco (farine Bio) *</p>



FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 05/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carbonara de porc	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Poisson MSC façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Pomme HVE	Pomme	
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 06/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouloghour Bio	Sel fin, Huile, Bouloghour	Gluten
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Fricassé de poisson MSC façon cotriade	Colin d'Alaska, Oignon, Thym, Laurier, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes, Eau, Lait en poudre, Fumet de crustacés	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Potage de légumes verts	Oignon, Purée de légumes et pdt, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 07/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce chasseur	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Estragon, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Sauce chasseur	Échalote, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 08/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Purée de pommes de terre et butternut	Carotte, Courge butternut, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Soupe à l'oignon	Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Arôme	Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 09/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chou chinois	Chou Chinois	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Palet coco (farine Bio)	Farine de blé, Beurre doux, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre vanillé, Noix de Coco	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Riz cantonnais IGP	Petit pois, Champignon de Paris, Sel fin, Riz indica, Omelette, Huile, Eau	Oeufs
Sauce shoyu	Sauce Soja, Ail, Gingembre, Oignon, Paprika, Cassonade, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Soja
Sauté de porc	Sauté de porc	
Vinaigrette aigre douce	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Sauce Soja, Sucre semoule, Ketchup	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 12/02/2024 au 16/02/2024

Menu tradition



Lundi

Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade
 Emincé de filet de poulet - Sauce curcuma
 /Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce curcuma
Semoule Bio 🌱
 Salade de fruits frais
 *

Mardi

Bouillon vermicelles comme chez mamie 🍲
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
 Pommes de terre et carottes CE2 Béchamel 🍷
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 🍫
 *

Mercredi

Endives de la ferme du Mélantois 🌱 - Vinaigrette
 Omelette nature
Frites des Hauts de France 🍷
 Sauce ketchup
 Compote **pomme Bio** 🌱
 *

Jeudi

Lasagnes de légumes à la provençale 🍲
 Mimolette
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Feuilleté au fromage 🍷
 Jambon blanc Label Rouge 🐷
 /Bouchées mozzarella tomate basilic
 Gratin dauphinois
Banane Bio 🌱
 *

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 12/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 13/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouillon vermicelles comme chez mamie	Brunoise de légumes , Sel fin, Vermicelles, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Crème dessert	Lait
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre et carottes CE2 Béchamel	Carotte, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 14/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Compote pomme Bio	Compote	
Endives de la ferme du Mélantois	Endive	
Frites des Hauts de France	Frites	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 15/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Lasagnes de légumes à la provençale	Ail, Carotte, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Mimolette	Mimolette	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 16/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Feuilleté au fromage	Pâte feuilletée, Eau, Roux blanc, Oeuf liquide entier, Sel fin, Emmental, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 19/02/2024 au 23/02/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Soupe de pois cassés 🍲 Chili con carné /Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Vache qui rit Bio 🌿 *</p>
Mardi	<p>Paté de campagne CE 2 🇫🇷 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 🇫🇷 Orange Bio 🌿 *</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce à l'indienne Boulghour Bio 🌿 Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Jeudi	<p>Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette à l'orange Emincé végétal de pois Bio 🌿 - Sauce italienne Marcaronis Bio 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Yaourt aromatisé *</p>
Vendredi	<p>Soupe douceur à la tomate 🍲 Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce à l'échalote /Quenelles natures - Sauce à l'échalote Haricots verts Bio persillés 🌿 Pommes de terre vapeur Gâteau à la vanille du chef (farine Bio) 🌿 🍲 *</p>



FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 19/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chili con carné	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Egrené de boeuf, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfites
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 20/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre	Chou fleur, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Paté de campagne CE 2	Pâté de campagne	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 21/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce à l'indienne	Ail, Tomate, Oignon, Curry, Farine de blé, Moutarde, Garam Masala, Huile, Tomate, Eau, Sel fin, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 22/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 23/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gâteau à la vanille du chef (farine Bio)	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce à l'échalote	Échalote, Farine de blé, Arôme, Fond brun, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce à l'échalote	Échalote, Farine de blé, Arôme, Huile, Eau, Carotte	Gluten, Sulfites
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée de légumes et pdt, Eau	Céleri, Lait, Sulfites