

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu tradition

api

Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale
/Fricassée de colin  - Sauce méridionale
Semoule Bio 
Fromage blanc nature - sucre
*

Mardi

Potage de potimarron 
Croziflette au fromage 
Kiwi Bio 
*

Mercredi

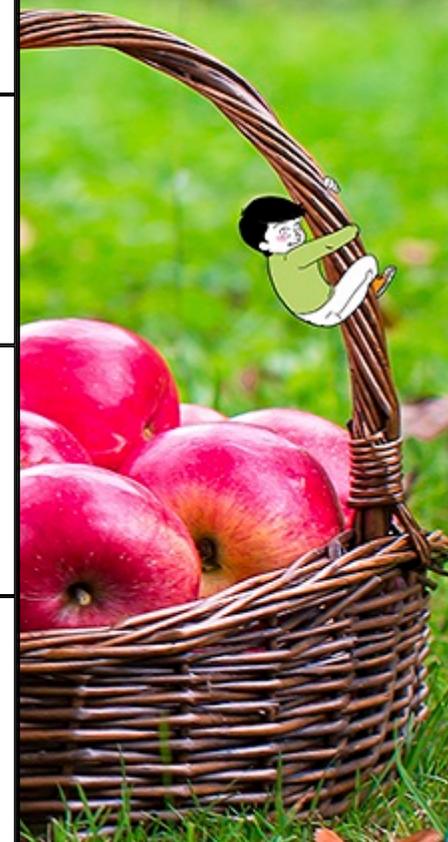
Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Jambon blanc Label Rouge 
/Omelette nature
Petits pois, carottes et **pommes de terre** 
Crème dessert à la vanille
*

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Sauce ketchup - Cheddar en tranche
Frites des Hauts de France 
Compote pomme biscuitée
*

Vendredi

Céleri râpé  - Vinaigrette façon cocktail
Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon
/Emincé végétal de **pois Bio**  - Sauce façon bourguignon
Macaronis Bio 
Cake banane et pépites de chocolat du chef (**farine Bio**)  
*



FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 11/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Sauce méridionale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce méridionale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
sucre	Sucre semoule	

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 12/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croziflette au fromage	Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Kiwi Bio	Kiwi	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 13/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Petits pois, carottes et pommes de terre	Petit pois, Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 14/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cheddar en tranche	Cheddar	Lait
Compote pomme biscuitée	Compote	
Frites des Hauts de France	Frites	
Pain burger	Pain burger/bagel	Gluten, Lait, Sésame
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 15/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Cake banane et pépites de chocolat du chef (farine Bio)	Fromage blanc, Chocolat noir, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Banane	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce façon bourguignon	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Eau, Huile, Fumet de poisson	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron
Chipolatas
 /Bâtonnets de fromage
 Purée de pommes de terre
 Brie
 *

Mardi

Velouté de poireaux du Ternois (62)
 Marmite de poisson - Sauce Tandoori
 Riz aux petits légumes
 Mousse au chocolat au lait
 *

Mercredi

Lentilles Bio - Vinaigrette
 Paupiette de veau - Sauce aux oignons
 /Galette végétarienne - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio persillés
 Pommes de terre vapeur
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Soupe de pois cassés
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Pomme HVE
 *

Vendredi

Flamiche aux **oignons** du Ternois (62) (**farine Bio**)
Sauté de poulet - Sauce crème
 /Fricassée de colin - Sauce crème
 Potée de légumes (carottes, choux, navets)
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt aromatisé
 *

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 18/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Brie	Brie	Lait
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chipolatas	Chipolata	
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 19/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes, Sel fin, Riz indica, Huile	Céleri
Sauce Tandoori	Ail, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Eau, Crème fraîche	Gluten, Lait, Poissons
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée de légumes et pdt, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 20/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Lentilles Bio	Lentille verte	
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Colorant, Poivre blanc	Gluten, Sulfites
Sauce aux oignons	Oignon, Farine de blé, Colorant, Fumet de poisson, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 21/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Pomme HVE	Pomme	
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfités

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 22/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Flamiche aux oignons du Ternois (62) (farine Bio)	Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Huile, Emmental, Oeuf liquide entier, Oignon, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Potée de légumes (carottes, choux, navets)	Carotte, Navet, Chou vert, Pomme de terre, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	
Sauce crème	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Crème fraîche, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce tomate
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🌱
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌱
 *

Mardi

Velouté aux champignons 🍄
 Rôti de porc Label Rouge 🐷 - Sauce paprika
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce paprika
Boulghour Bio 🌱
Orange Bio 🍊
 *

Mercredi

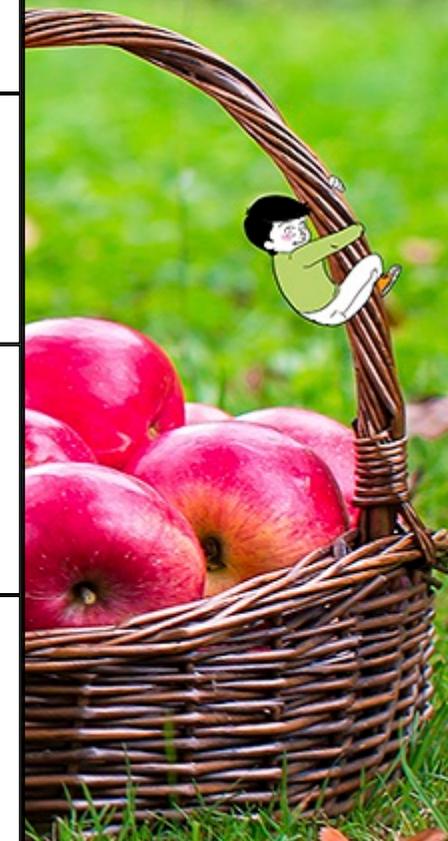
Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Nuggets de poulet
 /Nuggets végétarien de blé
 Ratatouille
Riz Bio Pilaf 🌱
 Mimolette
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes
 Lasagnes moelleuses de **boeuf régional** du chef 🍴 🌱
 /Lasagnes au thon 🐟
 Flan nappé caramel
 *

Vendredi

Taboulé hivernal (**semoule Bio**) 🌱
 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise
 Petits pois, carottes et **pommes de terre** 🌱
 Gâteau de Pâques 🍩
 *



FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 25/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive	Torti, Sel fin, Huile, Ail	Gluten
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 26/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulghour	Gluten
Marmite de poisson	Colin d'Alaska	Poissons
Orange Bio	Orange	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Velouté aux champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Lait en poudre	Lait, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 27/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Mimolette	Mimolette	Lait
Nuggets de poulet	Nuggets	Gluten
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz indica, Huile, Eau	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 28/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Lasagnes au thon	Ail, Carotte, Tomate, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Lait en poudre, Sel fin, Eau, Huile, Farine de blé, Muscade, Oignon, Fromage, Thon au naturel, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Eau, Bouillon de légumes, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Poissons
Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené au boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 29/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Gâteau de Pâques	Beurre doux, Génoise feuille , Crème pâtissière, Chocolat noir, Confiserie chocolat, Praline et praliné, Eau	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Petits pois, carottes et pommes de terre	Petit pois, Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce comtoise	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Échalote, Concentré de fruit, Farine de blé, Margarine, Champignon de Paris, Emmental	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Taboulé hivernal (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Ratatouille , Eau, Huile, Sel fin, Tomate, Mimolette	Gluten, Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu tradition



Lundi	
Mardi	Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO Emmental Bio râpé Crème dessert au chocolat *
Mercredi	Endives de la ferme du Mélantois - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *
Jeudi	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio Compote pomme fraise Camembert Bio *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (farine BIO) Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE *

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 02/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves	Betterave	
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Ravioles épinards BIO	Lait de vache, Bouillon de légumes, Eau, Ravioli, Ail, Roux blanc, Sel fin, Ciboulette	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 03/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Endives de la ferme du Mélandois	Endive	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Purée de pommes de terre	Purée de légumes et pdt, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 04/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes au boeuf, merguez	Boulette au boeuf, Merguez	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme fraise	Compote	
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Légumes couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Eau, Mélanges d'épices	Céleri
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 05/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Goyère au comté et emmental (farine BIO)	Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Poisson blanc meunière MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres , Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu tradition

api

Lundi

Velouté **d'endives** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷
 Rôti de dinde - Sauce au thym
 /Quenelles natures - Sauce au thym
Penne Bio ^{Bio}
 Liégeois vanille
 *

Mardi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell
 /Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce Blackwell
 Haricots beurre
 Pommes de terre vapeur
Edam Bio ^{Bio}
 *

Mercredi

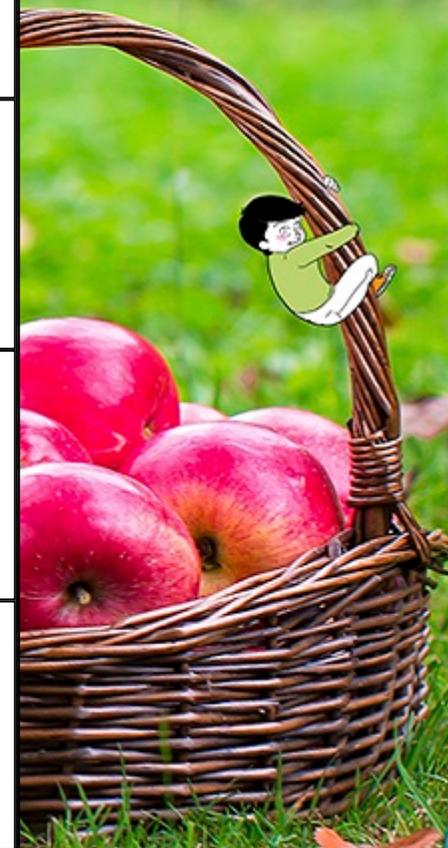
Crêpe au fromage
 Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce curcuma
 Duo de carottes
 Perles de blé
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Potage Printanier 🇫🇷
 Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🇫🇷
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
Banane Bio ^{Bio}
 *

Vendredi

Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce milanaise
 /Boulettes de soja - Sauce milanaise
Riz Bio à la méridionale 🇫🇷
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine Bio**) ^{Bio} 🇫🇷
 *



FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 08/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Colorant, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Sucre cristal, Bouillon de légumes, Purée de légumes et pdt, Oignon, Lait de vache, Eau, Endive	Céleri, Lait, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 09/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Edam Bio	Edam	Lait
Fricassée de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Haricots beurre	Haricot beurre, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Sauce Blackwell	Eau, Roux blanc, Curry, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Oignon, Cornichon, Moutarde, Colorant, Paprika, Chou fleur, Estragon	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 10/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Duo de carottes	Carotte, Sel fin, Huile, Eau, Carotte de couleur	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Perles de blé	Huile, Sel fin, Coeur de blé	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Fumet de poisson, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Poissons
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 11/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Potage Printanier	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce ketchup	Ketchup	

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 12/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Boulettes de soja	Boulette au soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio)	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Riz Bio à la méridionale	Curry, Huile, Sel fin, Riz de Camargue, Brunoise de légumes	Moutarde
Sauce milanaise	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge 🍷🍷</p> <p>Pommes de terre vapeur Salade de fruits au sirop Pont l'Evêque AOP 🍷 *</p>
Mardi	<p>Haricots verts Bio 🌿 - Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar</p> <p>Frites des Hauts de France 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu 🍷</p> <p>Fricassée de colin 🍷 - Sauce au curry - Carottes</p> <p>Semoule Bio 🌿</p> <p>Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p>Salade coleslaw 🍷</p> <p>Pizza jambon champignons fromage (farine Bio) 🌿🍷</p> <p>/Pizza champignons fromage (farine Bio) 🌿🍷</p> <p>Salade verte - Vinaigrette persillée</p> <p>Orange Bio 🌿 *</p>

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 15/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Saucisse de Strasbourg, saucisson	Saucisse Knack, Saucisson à l'ail, Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten, Lait, Soja

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 16/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
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
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 17/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Aiguillettes de poulet	Blanc de poulet	
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au cheddar	Moutarde à l'ancienne, Moutarde, Cheddar, Huile, Farine de blé, Sel fin, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 18/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes	Thym, Sel fin, Huile, Oignon, Carotte, Eau	
Fricassée de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce au curry	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Velouté de courgettes au fromage fondu	Ail, Courgette, Eau, Purée de légumes et pdt, Crème de fromage, Sel fin, Oignon	Lait, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 19/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Orange Bio	Orange	
Pizza champignons fromage (farine Bio)	Farine de blé, Herbes de provence, Huile, Levure de boulangerie fraîche, Sel fin, Eau, Oignon, Garniture pizza, Fromage, Mozzarella, Champignon de Paris	Gluten, Lait
Pizza jambon champignons fromage (farine Bio)	Farine de blé, Herbes de provence, Huile, Levure de boulangerie fraîche, Sel fin, Oignon, Garniture pizza, Fromage, Mozzarella, Champignon de Paris, Jambon blanc	Gluten, Lait
Salade coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites