

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**)  
*

