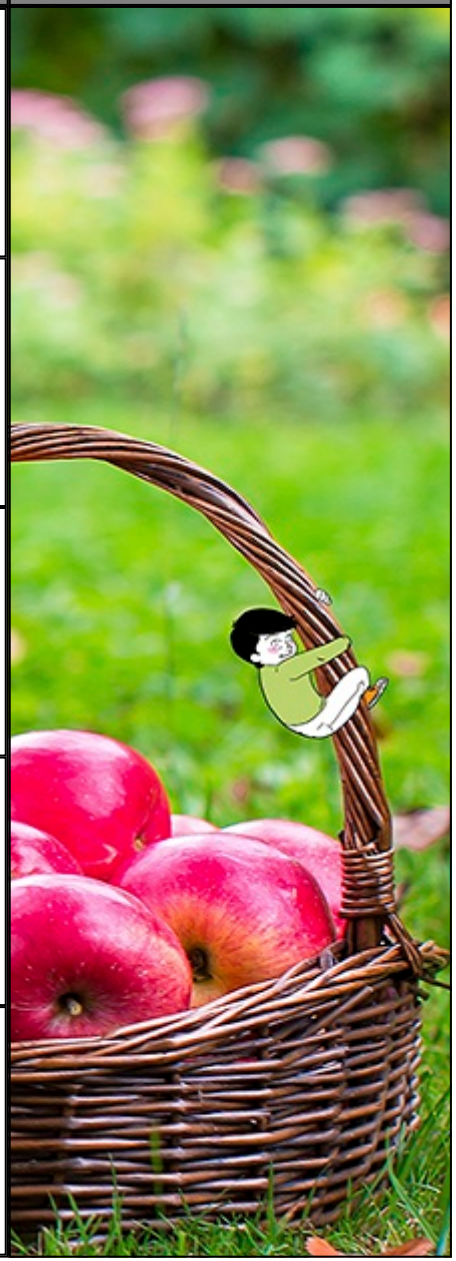
# FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
## Du 17/06/2024 au 21/06/2024

| | Menu tradition |
|---|---|
| **Lundi** | **Betteraves Bio** - Vinaigrette miel et balsamique<br>Sauté de porc - Sauce Blackwell<br>/Quenelles natures - Sauce Blackwell<br>**Haricots verts Bio** persillés - Pommes de terre vapeur<br>Yaourt sucré<br>* |
| **Mardi** | **Carottes Bio** râpées - Vinaigrette au citron<br>Gratin de poisson façon camarguaise<br>**Riz Bio** Pilaf<br>Fruit de saison<br>* |
| **Mercredi** | Concombre - Vinaigrette aux fines herbes<br>Cordon bleu de dinde<br>/Bâtonnets de fromage<br>Piperade - **Semoule Bio**<br>Montcadi<br>* |
| **Jeudi** | Omelette du chef au fromage<br>Pommes de terre rissolées - Sauce ketchup<br>**Saint Môret Bio**<br>Fruit de saison<br>* |
| **Vendredi** | Tomates - Vinaigrette<br>Wrap - Nuggets de poulet - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé<br>/Wrap - Nuggets végétarien de blé - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé<br>Salade batavia<br>Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( **farine Bio** )<br>* |



Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

***Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements***
***Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.***