

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu tradition

api

Lundi

Friseline de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup
Saucisse de poulet 🇫🇷
 /Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷
 Gratin de courgettes et pommes de terre
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷
 *

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron
 Bouchées mozzarella tomate
 Purée de pommes de terre
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Haricots verts Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
 Emincé de dinde 🇫🇷 - Sauce paprika
 /Boulettes de soja - Sauce paprika
Boulghour Bio 🇫🇷
 Yaourt sucré
 *

Jeudi

Gasparcho (froid) 🇫🇷
 Allumettes de porc - Sauce Arrabiata
 /Boulettes de soja - Sauce arrabiata
Penne Bio 🇫🇷
 Crème dessert au chocolat
 *

Vendredi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Poisson et **riz Bio** façon paëlla 🇫🇷 🇫🇷
 Feuilleté craquant aux abricots 🇫🇷
 *

