

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
**Du 07/10/2024 au 11/10/2024**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Céleri</b> râpé 🌱 - , raisins secs - Vinaigrette au curry                  Carbonara de porc                  /Thon façon carbonara</p> <p><b>Macaronis Bio</b> 🌱</p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé 🌱</p> <p>Fruit de saison                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise                  Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo                  /Quenelles nature - Sauce Marengo</p> <p><b>Semoule Bio</b> 🌱</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise                  *</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette                  Parmentier de potiron à l'égrainé de <b>pois Bio</b> 🌱 🍴</p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> 🌱</p> <p>*</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette                  Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne                  Pommes de terre vapeur                  Palet coco ( <b>farine Bio</b> ) 🌱 🍴</p> <p>*</p>

