

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
**Le 25/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Piperade	Ail, Tomate, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Sel fin, Huile, Eau	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
**Le 26/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Chipolatas	Chipolata	
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Kiwi Bio	Kiwi	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Oeufs, Soja
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Velouté de butternut	Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Courge butternut	Lait, Sulfités

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
**Le 28/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
*	Eau	
Hachis Parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Colorant, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfités
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Parmentier de poisson MSC	Ail, Oignon, Fromage, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée PDT flocon, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfités
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
**Le 29/11/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	
Chantilly	Chantilly	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Mini penne BIO	Penne, Sel fin, Huile	Gluten
Pavlova	Meringue	Oeufs
Sauce crème	Sel fin, Fumet de poisson, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons
Soupe à l'oignon	Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Colorant	Sulfites