




FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 09/12/2024 au 13/12/2024






Menu tradition

api

Lundi





Taboulé hivernal (**semoule Bio**) 
 Marmite de poisson  - Sauce Nantua
 Purée de pommes de terre et **potimarron** 
 Yaourt aromatisé
 *

Mardi

Soupe de pois cassés 
 Emincé de filet de poulet - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre Bio vapeur 
 Pomme HVE 
 *

Mercredi

Jeudi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 
 Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** 
Spaghetti Bio 
Edam Bio 
 *

Vendredi

Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette à l'orange
 Quiche jurassienne (**farine BIO**)  
 Compote **pomme Bio** 
 *

