









FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 10/03/2025 au 14/03/2025



Menu tradition

api

Lundi




Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette au citron
Sauté de poulet   - Sauce champignons frais
 /Émincé végétal de **pois Bio**  - Sauce champignons frais
Penne Bio 
emmental Bio râpé 
Orange Bio 
 *

Mardi





Potage chorba
 Waterzoï de colin 
Riz Bio Pilaf 
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mercredi

Jeudi

Velouté de courgettes au fromage fondu 
 Bouchées mozzarella tomate
 Gratin de **carottes** et pommes de terre 
Kiwi Bio 
 *

Vendredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote
 Rôti de porc  - Sauce aux aïelles
 /Marmite de poisson blanc  - Sauce aux aïelles
 Purée de pommes de terre
 Crumble pommes fruits rouges 
 *

