

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade                  Crépinette de porc - Sauce au jus                  /Nuggets végétarien de blé  <b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge 🇫🇷🇫🇷 - Sauce tomate  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur 🇫🇷  <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b> 🇫🇷🇫🇷 - , sucre vergeoise                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p>Potage façon cultivateur                  Émincé végétal de <b>pois Bio</b> 🇫🇷 - Sauce provençale  <b>Coquillettes Bio</b> 🇫🇷                  Flan nappé caramel                  *</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Velouté aux champignons frais 🍄  <b>Émincé de porc local</b> 🇫🇷 - Sauce au curry                  /Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry  <b>Boulghour Bio</b> 🇫🇷  <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷                  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Goyère à l'emmental et comté 🍷                  Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷                  Épinards à la béchamel  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur 🇫🇷                  Banane 🇫🇷                  *</p>

