







FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Du 24/03/2025 au 28/03/2025





Menu tradition

api

Lundi





Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette à l'orange
Sauté de poulet   - Sauce façon blanquette
 /Fricassée de colin MSC  - Sauce façon blanquette
Riz Bio créole 
 Liégeois chocolat
 *

Mardi







Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Marmite de poisson blanc  - Sauce Tandoori
 Purée de chou fleur et pommes de terre 
 Pomme HVE 
 *

Mercredi

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 
Omelette Bio au fromage Bio   - Sauce ketchup
Coquillettes Bio 
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au miel et ketchup
 Sauté de boeuf  - Sauce au pain d'épices
 /Fricassée de colin MSC  - Sauce au pain d'épices
Frites des Hauts de France 
 Tarte au sucre (**farine Bio**)  
 *

