


















FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu tradition



Lundi	<p>Potage de carottes Bio locales  </p> <p>Bâtonnets de fromage</p> <p>Pommes de terre boulangères locales </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Spaghetti Bio  - Sauce Arrabiata</p> <p>/Spaghetti Bio  - Sauce arrabiata (Thon)</p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux </p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Boulettes de boeuf  - Façon tajine</p> <p>/Bouchées de soja - Façon tajine</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule Bio  </p> <p>Edam Bio  </p> <p>Banane </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Pizza au fromage (farine Bio)  </p> <p>Fricassée de colin MSC  - Sauce cotriade</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>