

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
Le 28/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pommes de terre country	Potatoes	
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce au cheddar à l'ancienne	Moutarde à l'ancienne, Moutarde, Cheddar, Huile, Farine de blé, Sel fin, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
Le 29/04/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella	Pépinettes, Ratatouille , Sel fin, Mozzarella, Tomate, Tomate	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette au pesto	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce pesto, Eau	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)	Yaourt nature sucré	Lait

**FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1**  
Le 02/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane	Banane	
Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel	Chou fleur, Pomme de terre, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade	Gluten, Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Goyère au comté et emmental ( farine BIO, Emmental BIO )	Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs