

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bâtonnets de fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chipolatas	Chipolata	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 06/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce Italienne	Ail, Basilic, Tomate, Oignon, Persil, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Fumet de poisson, Eau	Gluten, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette aux poivrons	Poivron vert, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1
Le 09/05/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Croq fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau à la vanille du chef (farine Bio)	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Purée de carottes Bio et pommes de terre	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites