

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Le 10/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Marmite de poisson	Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
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
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Le 13/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Omelette Bio à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Sauce ketchup	Ketchup	
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

FROMELLE ECOLE DES COBBERS T 1

Le 14/11/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gratin de pommes de terre et endives au fromage fondu	Endive, Pomme de terre, Eau, Margarine, Farine, Bouillon de volaille, Ail, Crème de fromage	Gluten, Lait
Gâteau aux noisettes et au miel du chef (farine Bio)	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Miel, Huile, Farine de blé, Noisettes, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites