

**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26**  
**Du 25/03/2024 au 29/03/2024**

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Céleri râpé</b> 🍷 - Sauce rémoulade Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Emincé végétal de <b>pois Bio</b> 🌱 - Sauce tomate	<b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🌱	Madeleine	<b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷
<b>mardi</b>	Velouté aux champignons 🍷 <b>Carottes Bio</b> râpées 🌱 - Vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge 🍷 - Sauce paprika /Marmite de poisson 🍷 - Sauce paprika	<b>Boulghour Bio</b> 🌱	Fromage fondu	<b>Orange Bio</b> 🌱
<b>mercredi</b>	<b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette	Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé	Ratatouille - <b>Riz Bio</b> Pilaf 🌱	<b>Fruit de saison</b> 🍷	Mimolette Coulommiers
<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes <b>Endives de la ferme du Mélangis (59)</b> 🍷 - Vinaigrette	Lasagnes moelleuses de <b>boeuf régional</b> du chef 🍷 🍷 /Lasagnes au thon 🍷		Tomme noire IGP 🍷	Flan nappé caramel Ile flottante - Crème anglaise
<b>vendredi</b>	Taboulé à la mimolette ( <b>semoule Bio</b> ) 🌱	Fricassée de colin 🍷 - Sauce comtoise	Petits pois, carottes et <b>potatoes</b> 🍷	Buchette lait mélange	Gâteau de Pâques 🍷