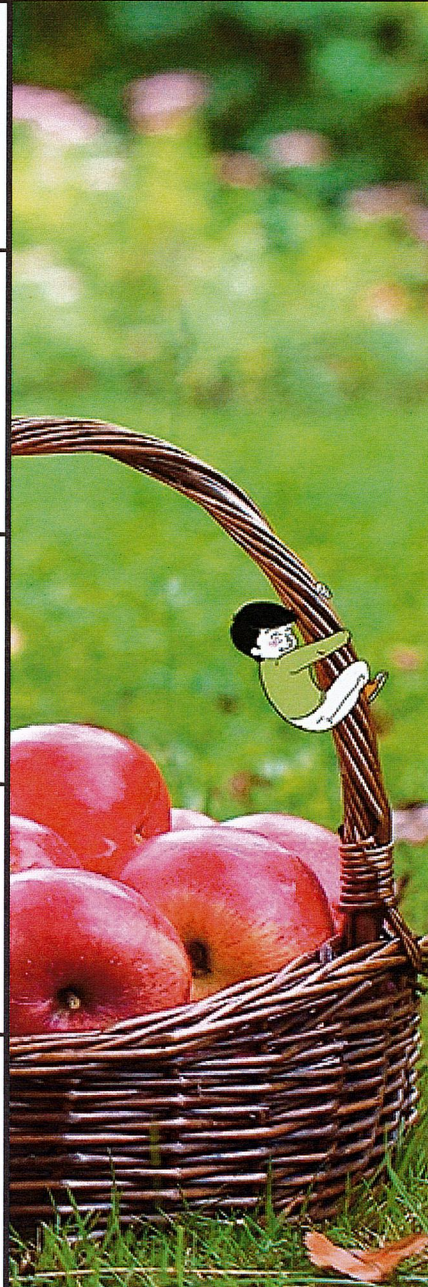














OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 26

Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélandois (59) </p> <p>Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym</p> <p>Penne Bio </p> <p>Carré de Ligueil Liégeois vanille *</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Fricassée de colin  - Sauce Blackwell</p> <p>Haricots beurre Pommes de terre vapeur Fruit de saison</p> <p>Edam Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Marmite de poisson  - Sauce curcuma</p> <p>Duo de carottes Perles de blé</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Yaourt aromatisé *</p>
Jeudi	<p>Potage façon cultivateur </p> <p>Omelette du chef au fromage  </p> <p>Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Mimolette</p> <p>Banane Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Céleri râpé  - Sauce rémoulade</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise</p> <p>Riz Bio à la méridionale </p> <p>Chantailou</p> <p>Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio)  </p> <p>*</p>