OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 07/11/2022 au 11/11/2022

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	Potage façon cultivateur Salami pur porc	Emincé de filet de poulet - Sauce champignons /**Marmite de poisson** - Sauce champignons	Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre		**Orange Bio**
mardi	Salade verte - Vinaigrette Taboulé **(semoule Bio)**	Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne /**Omelette** - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Purée **de potiron** et pommes de terre		Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) Yaourt sucré
mercredi	Macédoine de légumes - **Sauce mayonnaise** Demi avocat - Vinaigrette	Poisson blanc meunière - Sauce tomate	Coudes rayés - Emmental râpé		Compote de pommes en pot Cocktail de fruits
jeudi	Velouté de courgettes **Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette	Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons	**Riz Bio** Pilaf		**Vache qui rit Bio**
vendredi					

Produit labellisé Bio Origine France Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 14/11/2022 au 18/11/2022

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Sauté de **porc** - Sauce Blackwell /**Filet de poisson pané** - Sauce Blackwell	Pommes de terre cubes rissolées - **phx**		**Kiwi Bio**
mardi	**Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette à l'orange **Endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf /**Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO**	**Penne Bio**		Fromage blanc - sucre Fromage blanc - Sucre Vergeoise
mercredi	Crêpe au fromage Friand au fromage	Rôti de dinde - Sauce aigre douce /**Fricassée de poisson** - Sauce aigre douce	Haricots beurre persillés - Pommes de terre vapeur		**Fruit de saison** Fruit de saison
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote Oeuf dur - Sauce façon cocktail	**Parmentier de lentilles BIO et légumes à la tomate**			Ile flottante - Crème anglaise Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)
vendredi	Soupe douceur à la tomate **Céleri rave** râpé - **Sauce rémoulade**	**Marmite de poisson** - Sauce crustacés	xxx A renommer		Gâteau à la vanille du chef

Bio Régional Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 21/11/2022 au 25/11/2022

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59) Surimi - **Sauce mayonnaise**	Carbonara de porc /Poisson façon carbonara	**Torsades Bio** - **Emmental Bio** râpé		Fruit de saison **Fruit de saison**
mardi	Macédoine de légumes - **Sauce mayonnaise** **Chou blanc** râpé de la ferme des Peupliers (59) - Vinaigrette au curry	**Filet de poisson pané**	Ratatouille - **Boulghour Bio**		**Massdam Bio**
mercredi	Velouté de poireaux du Ternois (62) Salade batavia - Vinaigrette	Sauté de **porc** - Sauce au cheddar /**Omelette** - Sauce au cheddar	**Frites** des Hauts de France - phx		Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) Mousse au citron
jeudi	**Céleri rave** râpé - **Sauce rémoulade** Mortadelle	Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Flan de carottes à l'emmental	Pommes de terre vapeur		Yaourt sucré Yaourt aux fruits
vendredi	Salade de perles de pâtes Napolitaine **Haricots verts Bio** - Vinaigrette	Plzza tomate, champignons, mozzarella et emmental			**Fruit de saison** Fruit de saison

Régional Plat signature Bio Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 28/11/2022 au 02/12/2022

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	Soupe chorba aux **pois chiches Bio** (Bio) **Betteraves Bio** (Bio) - Vinaigrette	Aiguillettes de poulet - Sauce façon blanquette /**Fricassée de poisson** (Label) - Sauce façon blanquette	**Riz Bio** créole (Bio)		**Banane Bio** (Bio)
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange **Endives** de la ferme du Mélantois (59) (Régional) - Vinaigrette	**Bouchées mozzarella tomate basilic**	Pommes de terre noisette - **phx** - **Sauce ketchup**		Yaourt aromatisé Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) (Régional)
mercredi	Oeuf dur - **Sauce mayonnaise** **Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) (Régional) - **Céleri rave** râpé (Régional) - Vinaigrette	Rôti de porc (Origine France) - Sauce aux herbes /Quenelle nature - Sauce aux herbes	**Haricots lingots du Nord Label Rouge** (Label)		Fruit de saison **Fruit de saison** (Régional)
jeudi	Chou fleur HVE (Label) - Sauce tartare	Merguez grillée - Façon couscous - Légumes couscous - **Semoule Bio** (Bio) /Carottes et pois chiche à l'orientale			Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) (Régional) Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) (Régional)
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge (Label) Surimi - **Sauce mayonnaise**	**Fricassée de poisson** (Label) - Sauce citron	**Petits pois, carottes et pommes de terre**		Pudding aux pépites de chocolat

Bio Produit labellisé Régional Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

OSTRICOURT ECOLE R.ANSELIN PRIMAIRE T 26 - Du 05/12/2022 au 09/12/2022

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Saucisse de volaille /Quenelle nature - Sauce crème	**Lentilles bio** aux carottes		**Camembert Bio**
mardi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Chou rouge râpé - , et pommes - Vinaigrette	Jambon blanc Label Rouge /**Filet de poisson pané**	Purée de pommes de terre		Clémentine - **Spéculos de la St Nicolas**
mercredi	Macédoine de légumes - **Sauce** mayonnaise Salade piémontaise	Sauté de boeuf - Sauce chasseur /**Palet végétarien** - Sauce chasseur	**Riz Bio** Pilaf		Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) Ile flottante - Crème anglaise
jeudi	Potage de potiron **Carottes** râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - **Céleri rave** râpé - Vinaigrette	Gratin de gnocchis à la provençale			Yaourt sucré Yaourt aromatisé
vendredi	Flamiche aux **oignons** du Ternois (62)	Poisson blanc meunière	Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur		Fruit de saison **Fruit de saison**

Produit labellisé · Origine France · Régional · Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française

OSTRICOURT ECOLE R.ANSELIN PRIMAIRE T 26 - Du 12/12/2022 au 16/12/2022

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette			**Orange Bio**
mardi	**Carottes BIO** râpées - Vinaigrette Rosette	Marmite de colin - Sauce curcuma	**Riz Bio** Pilaf jaune		Fromage blanc - sucre Fromage blanc - , coulis de fruits rouges
mercredi	Brocolis - Vinaigrette à l'échalote Oeuf dur - Sauce façon cocktail	**Paupiette de veau** - Sauce au curry /Quenelle nature - Sauce au curry	**Semoule Bio**		**Fruit de saison** Fruit de saison
jeudi	Salade verte - Vinaigrette **Endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette	**Cordon bleu de dinde** /Beignets de calamars à la romaine	Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup - phx		Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) Crème dessert praliné de Vieil Moutier (62)
vendredi	Rillettes de porc - Toast - Gadget Surimi - Sauce mayonnaise - Toast - Gadget	Aiguillettes de poulet - Sauce aux marrons /Fricassée de poisson - Sauce aux marrons	Petits pois et carottes - Rostis de pommes de terre - phx		Bûche de NOEL au chocolat

gional Bio Produit labellisé Origine France Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française