

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 02/01/2023 au 06/01/2023

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi					
mardi	Endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette Caesar Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Nuggets de poulet pané /Filet de poisson pané 	Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup - phx		Fruit de saison 
mercredi	Coquillettes Bio 	Poisson blanc meunière 	Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 		Compote de pommes en pot
jeudi	Potage façon cultivateur Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Vinaigrette à l'huile d'olive	Jambalaya de légumes	Riz Bio créole 		Yaourt aromatisé Yaourt sucré
vendredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Carbonara de porc /Poisson façon carbonara	Macaronis des Hauts de France  - Emmental Bio râpé 		Galette des rois

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

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 09/01/2023 au 13/01/2023

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	Soupe à l'oignon Céleri rave râpé - Sauce rémoulade	Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes /Fricassée de poisson - Sauce aux herbes	Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur		Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)
mardi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons Surimi - Sauce façon cocktail	Bolognaise de boeuf /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO	Torsades		Orange Bio
mercredi	Crêpe au fromage Friand au fromage	Fricassée de poisson - Sauce citron	Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre		Fruit de saison Fruit de saison
jeudi	Soupe douceur à la tomate Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Palet végétarien - Sauce Italienne	Riz Bio sénégalais		Yaourt aux fruits Ile flottante - Crème anglaise
vendredi	Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) - , lardons - , dés d'emmental /Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) - , dés d'emmental	Sauté de porc - Sauce champignons /Quenelle nature - Sauce champignons	Spaetzles		Gâteau aux pommes crumble (façon streusel)

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 16/01/2023 au 20/01/2023

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Desserts
lundi	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette à l'orange Mortadelle	Paupiette de veau - Sauce échalotes /Marmite de poisson - Sauce échalotes	Pommes de terre noisette - phx	Fruit de saison
mardi	Céleri rave râpé - Sauce rémoulade Pomelos - sucre	Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar		Yaourt sucré Yaourt aromatisé
mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Chou fleur - Sauce façon cocktail	Sauté de boeuf - Sauce brune /Boulettes de soja - Sauce brune	Perles de blé	Gaufre de Liège Eclair vanille
jeudi	Potage de potimarron Haricots verts Bio - Vinaigrette	Rôti de dinde - Sauce curcuma /Chili sin carne, haricots rouges Bio	Riz aux petits légumes	Compote de pommes en pot Compote pomme fraise
vendredi	Goyère emmental comté	Filet de poisson pané	Epinards béchamel - Pommes de terre vapeur	Banane Bio

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

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 23/01/2023 au 27/01/2023

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Desserts
lundi	Velouté d'endives au fromage fondu Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes à l'étuvée /Waterzoï de légumes et pois chiches bio	Semoule Bio	Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62)
mardi	Salade batavia - Vinaigrette Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) - Vinaigrette	Bouchées mozzarella tomate basilic	Purée de pommes de terre	Fromage blanc - , sucre vergeoise Fromage blanc - , coulis de fruits rouges
mercredi	Taboulé (semoule Bio)	Normandin de veau - Sauce Marengo /Omelette nature - Sauce Marengo	Petits pois carottes et pommes de terre	Fruit de saison
jeudi	Soupe de pois cassés Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette au citron	Marmite de poisson - Sauce paprika	Macaronis des Hauts de France - Emmental râpé	Kiwi Bio
vendredi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde /Beignets de calamars à la romaine	Gratin de pommes de terre et carottes	Moelleux chocolat

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'élevage français

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26 - Du 30/01/2023 au 03/02/2023

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Desserts
lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Salami pur porc	Sauté de boeuf - Sauce à la lombarde /Quenelle nature - Sauce à la lombarde	Coudes rayés - Emmental Bio râpé	Fruit de saison Fruit de saison
mardi	Salade de perles de pâtes Napolitaine Pomelos - sucre	Poisson blanc meunière	Ratatouille - Riz Bio Pilaf	Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)
mercredi	Endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette Oeuf dur - Sauce façon cocktail	Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson - Sauce normande	Frites des Hauts de France	Fruit de saison Fruit de saison
jeudi	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette Brocolis - Vinaigrette à l'échalote	Chipolatas Label Rouge grillée /Nuggets de poisson	Purée de pommes de terre et chou fleur	Crêpe nature
vendredi	Potage poireaux du Ternois (62) et pommes de terre Betteraves Bio - Vinaigrette	Pizza au fromage	Salade verte - Vinaigrette	Yaourt aromatisé Yaourt sucré

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 06/02/2023 au 10/02/2023

Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements		Desserts
lundi	Velouté de légumes Chou fleur - Sauce tartare	Chili sin carné	Riz Bio créole		Yaourt sucré Crème dessert vanille
mardi	Salade mêlée - Vinaigrette	Wrap - Garniture Fajitas poulet, crème, sauce aux épices - Cheddar râpé /Wrap - Garniture fajitas poisson, crème, sauce aux épices - Cheddar râpé			Banane Bio
mercredi	Céleri rave râpé - Sauce rémoulade Pomelos - sucre	Rôti de porc Label Rouge - Sauce aigre douce /Fricassée de poisson - Sauce aigre douce	Brocolis aux oignons - Pommes de terre vapeur		Fromage blanc - sucre Fromage blanc - , coulis de fruits rouges
jeudi	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette Rosette	Lasagnes moelleuses du chef /Lasagnes de légumes			Fruit de saison Fruit de saison
vendredi	Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59) Betteraves Bio - Vinaigrette	Sauté de poulet (régional) - Sauce barbecue /Fricassée de poisson - Sauce barbecue	Petits pois carottes et pommes de terre		Cookies gourmands aux éclats de chocolat

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