

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 27/02/2023 au
03/03/2023

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Penne Bio aux trois fromages (**emmental Bio**)
Salade de fruits au sirop

Mardi

Potage façon cultivateur
Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole
/Marmite de colin - Sauce espagnole
Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur
Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)

Mercredi

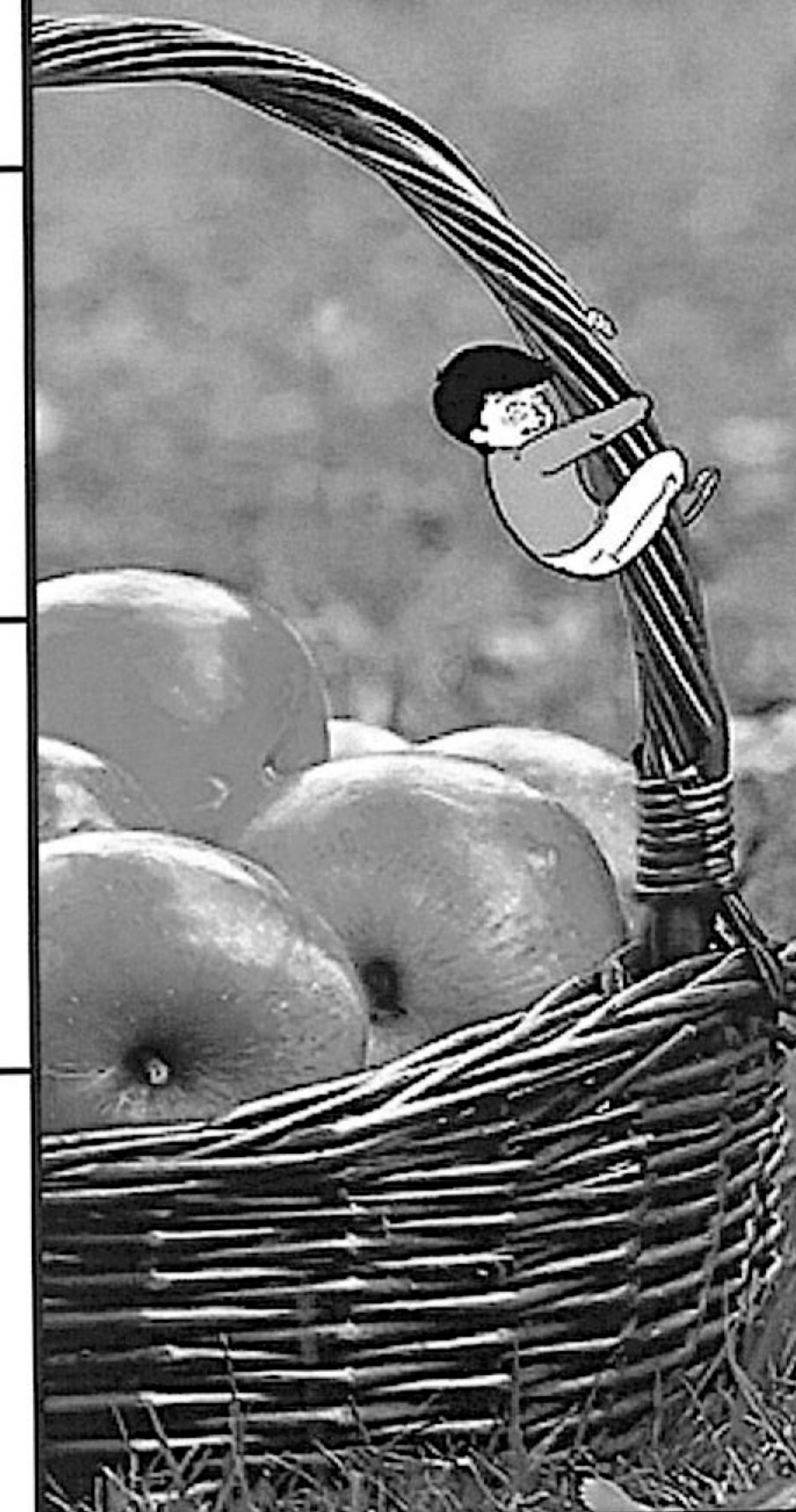
Salade de perles de pâtes napolitaine
Merguez grillée - Façon couscous
/Galette végétarienne - Façon couscous
Légumes couscous - **Semoule Bio**
Fruit de saison

Jeudi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
Fricassée de merlu - Sauce au curry
Riz aux petits légumes
Yaourt sucré

Vendredi

Flamiche aux **oignons** du Ternois (62)
Paupiette de veau - Sauce champignons
/Omelette nature - Sauce champignons
Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise
Orange Bio



OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 06/03/2023 au
10/03/2023

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Saucisse de volaille
/Beignets de calamars à la romaine
Purée de pommes de terre et butternut

Fromage blanc nature - sucre

Mardi

Velouté de courgettes au fromage fondu
Jambon blanc Label Rouge - Sauce ketchup
/Omelette nature - Sauce ketchup
Coquillettes Bio

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage
Normandin de veau
/Bâtonnets de fromage
Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre

Compote pomme

Jeudi

Velouté **d'endives** de la ferme du Mélantois (59)
Bouchées mozzarella tomate basilic
Riz Bio sénégalais

Edam Bio

Vendredi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette aux fines herbes
Filet de poisson pané
Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur

Cookies gourmands aux éclats de chocolat

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 13/03/2023 au 17/03/2023

Menu tradition

Lundi

Endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au miel
Rôti de porc Label Rouge  - Sauce tomate
/Quenelles natures - Sauce tomate
Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Pommes de terre vapeur
Yaourt aromatisé

Mardi

Potage Crécy 
Bolognaise de lentilles Bio 
Torsades Bio   - **Emmental Bio** râpé 
Compote pomme

Mercredi

Céleri râpé  - Sauce rémoulade
Waterzoi de poulet
/Waterzoi de colin 
Riz Bio créole 
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Cordon bleu de dinde 
/Nuggets végétarien de blé
Ratatouille - **Boulghour Bio** 
Banane Bio 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge 
/Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
Gratin de poisson façon cotriade 
Pommes de terre vapeur
Far breton aux pruneaux 

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

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 20/03/2023 au 24/03/2023

Menu tradition

Lundi

Potage Dubarry
Sauté de poulet des Hauts de France  - Sauce milanaise
 /Boulettes de soja - Sauce milanaise
 Petits pois, carottes et pommes de terre
Flan vanille de Vieil Moutier (62) 

*

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre
 Marmite de merlu  - Sauce américaine
Riz Bio Pilaf 

Yaourt sucré

*

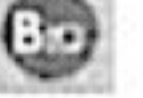
Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Rôti de dinde - Sauce curcuma
 /Omelette nature - Sauce curcuma
Frites des Hauts de France 

Fruit de saison 

*

Jeudi

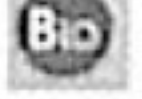
Soupe douceur à la tomate 
 Carbonara de porc
 /Poisson façon carbonara 
Torsades Bio  

Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 

*

Vendredi

Cake moelleux à l'emmental de notre atelier 
 Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette 

Orange Bio 

*

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 27/03/2023 au 31/03/2023

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Sauté de porc - Sauce Blackwell
/Quenelles nature - Sauce Blackwell
Gratin dauphinois
Fruit de saison
*

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Ravioles ricotta épinard Bio
Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
*

Mercredi

Velouté de légumes
Paupiette de veau - Sauce romarin
/Boulettes de soja - Sauce romarin
Duo de courgettes - Perles de blé
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)
*

Jeudi

Salade batavia - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf
/Parmentier de poisson
Banane Bio
*

Vendredi

Velouté d'endives au fromage fondu
Poisson blanc meunière
Pôlée de riz Bio aux petits légumes
Clafoutis à la rhubarbe
*

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 03/04/2023 au 07/04/2023

Menu tradition

Lundi

Soupe de pois cassés
Jambalaya de légumes
Riz Bio Pilaf 
Yaourt aromatisé
*

Mardi

Salade mêlée - Vinaigrette au miel et ketchup
Rôti de dinde - Sauce au curry
/Curry de carottes et **pois chiches bio** 
Semoule Bio 

Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 
*

Mercredi

Endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette
Fricassée de merlu  - Sauce crustacés
Purée de pommes de terre
Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 
*

Jeudi

Velouté de poireaux du Ternois (62)  
Bolognaise de boeuf  
/Bolognaise de soja
Spaghettis des Hauts de France  - **Emmental Bio** râpé 
Fruit de saison
*

Vendredi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Vinaigrette au citron
Beignets de calamars à la romaine
Gratin de pommes de terre et brocolis
Gâteau de Pâques 
*

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 10/04/2023 au
14/04/2023

Menu tradition

Lundi

Mardi

Endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale

Ile flottante - Crème anglaise

*

Mercredi

Concombre - Sauce fromage blanc ciboulette

Cordon bleu de dinde 🍷

/Poisson pané 100 % filet 🍷

Riz Bio sénégalais 🍷

Éclair chocolat

*

Jeudi

Betteraves Bio 🍷 - Vinaigrette

Chipolatas Label Rouge 🍷

/Omelette nature

Compote de pommes - Pommes de terre vapeur

Petit beurre

Vendredi

*

Goyère emmental comté 🍷

Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles 🍷

/Marmite de colin 🍷 - Sauce au maroilles 🍷

Frites des Hauts de France 🍷

*

Pomme des Weppes Herlies (59) 🍷