

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 01/05/2023 au 05/05/2023

Menu tradition

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

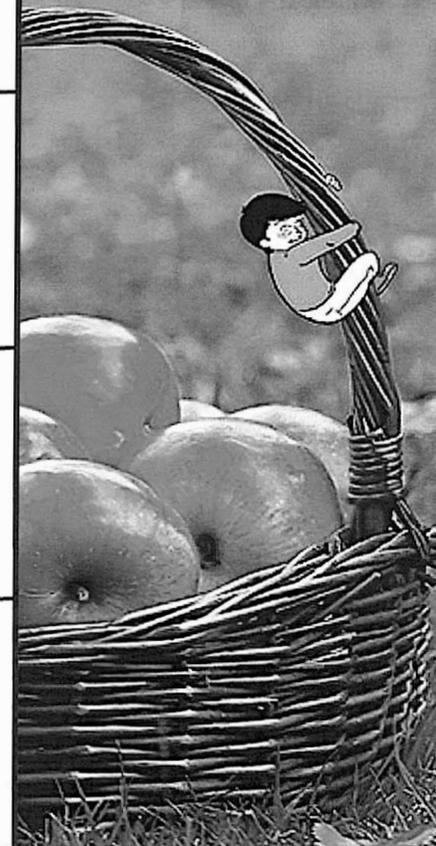
Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes ^{Bio}
 Fromage blanc nature - sucre
 *

Céleri râpé ² - Sauce rémoulade
 Sauté de dinde ¹ - Sauce à l'estragon
 /Fricassée de merlu ³ - Sauce à l'estragon
 Purée de pommes de terre
 Fruit de saison
 *

Salade mêlée - Vinaigrette
 Lamelle kebab poulet - Sauce blanche
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce blanche
 Wrap
 Banane Bio ^{Bio}
 *

Tomates - Vinaigrette Caesar
 Sauté de porc ¹ - Sauce provençale
 /Quenelles natures - Sauce provençale
Haricots verts Bio persillés ^{Bio} - Pommes de terre vapeur
 Gâteau à la vanille du chef ⁴
 * _ *



OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 08/05/2023 au
12/05/2023

Menu tradition

Lundi

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Emincé de filet de poulet - Sauce barbecue
/Marmite de colin  - Sauce barbecue

Torsades Bio  

Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 
*

Mercredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Paupiette de veau  - Sauce romarin
/Omelette nature - Sauce romarin

Frites des Hauts de France 

Yaourt aromatisé
*

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
Bouchées mozzarella tomate basilic
Gratin de courgettes et pommes de terre
Compote pomme

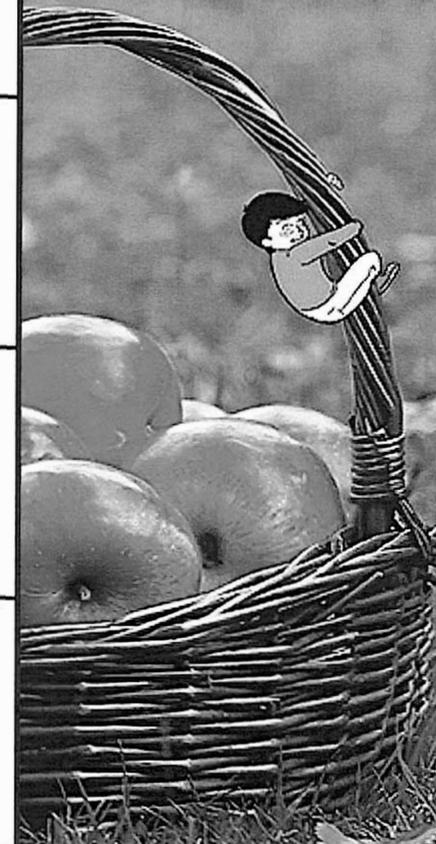
*

Vendredi

Feuilleté napolitain 
Filet de merlu blanc  - Sauce au curry
Semoule Bio 

Fruit de saison

*



OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 15/05/2023 au 19/05/2023

Menu tradition

Lundi

Taboulé (semoule Bio) 
 Chipolatas Label Rouge 
 /Nuggets végétarien de blé
 Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 
 Yaourt aromatisé
 *

Mardi

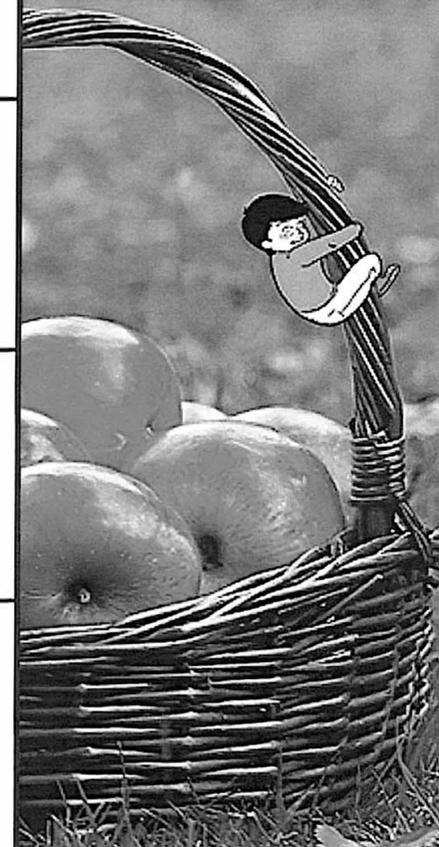
Tomates - Vinaigrette au basilic
 Aiguillettes de poulet  - Sauce champignons
 /Fricassée de merlu  - Sauce champignons
Coquillettes Bio  - **Emmental Bio râpé** 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière 
 Ratatouille - **Semoule Bio** 
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 
 *

Jeudi

Vendredi



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

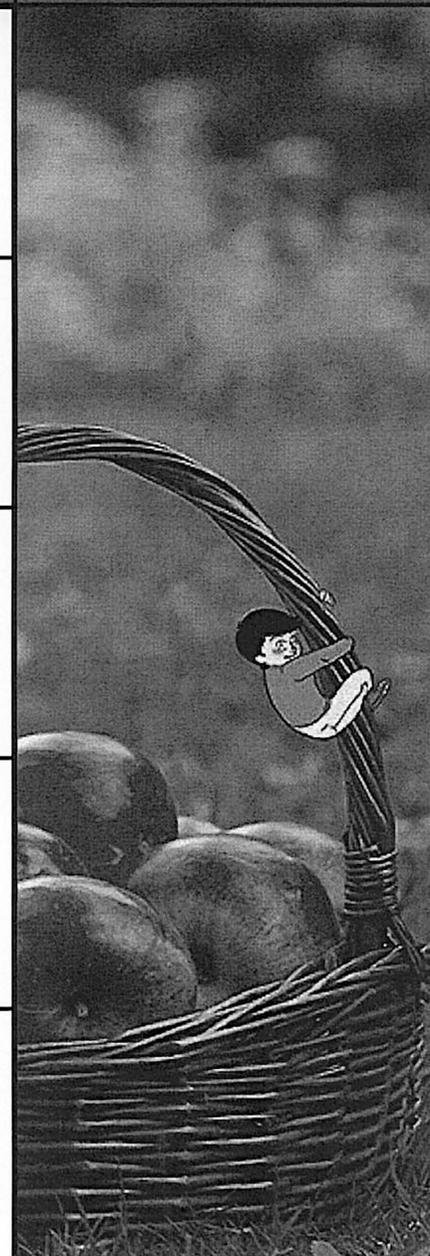
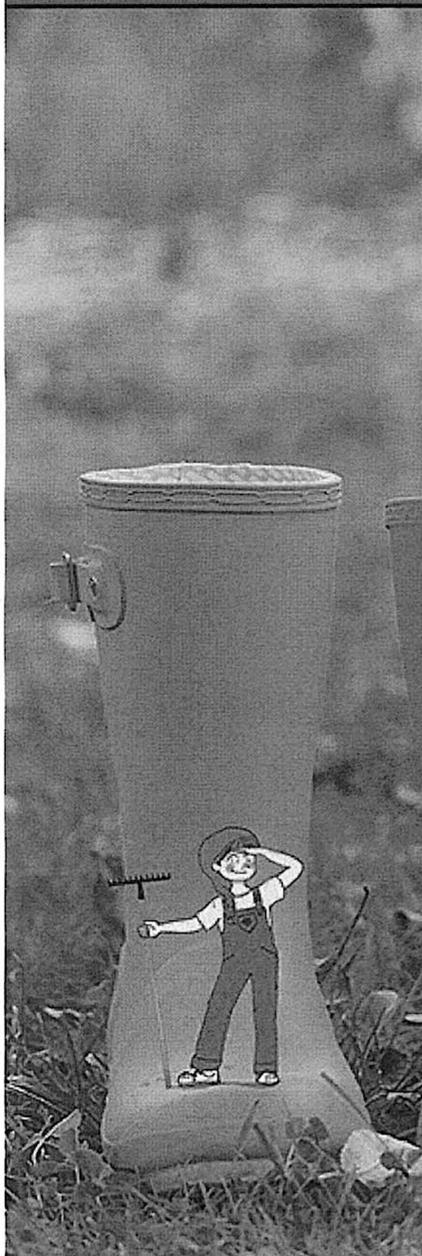
Menu tradition



Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup Paupiette de veau - Sauce au jus /Boulettes de soja - Sauce au jus Pommes de terre sautées Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'estragon Carottes et pois chiches Bio à l'orientale - Façon couscous Semoule Bio Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge - Sauce Bercy /Quenelles natures - Sauce Bercy Torsades - Emmental Bio râpé Compote pomme *</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette balsamique Poulet et riz Bio façon paëlla /Poisson et riz BIO façon paëlla Fruit de saison </p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Poisson pané 100 % filet Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Flan pâtissier à la vanille *</p>

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNEL T 26 - Du 29/05/2023 au
02/06/2023

Menu tradition



Lundi

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Nuggets de poulet pané - Sauce niçoise
/Nuggets végétarien de blé - Sauce niçoise
Boulghour Bio
Yaourt sucré
*

Mercredi

Crêpe au fromage
Jambon blanc Label Rouge - Sauce tartare
/Omélette nature - Sauce tartare
Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur
Fruit de saison
*

Jeudi

Tomates - Vinaigrette aux poivrons
Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka
/Courgettes et pommes de terre au poisson façon moussaka
Compote pomme Bio
*

Vendredi

Goyère emmental comté
Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella
Fruit de saison
*