















**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26**  
**Du 03/06/2024 au 07/06/2024**

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre Brocolis - Vinaigrette à l'échalote	Bouchées mozzarella tomate	Piperade - <b>Semoule Bio</b> 	<b>Edam Bio</b> 	Fruit de saison <b>Fruit de saison</b> 
<b>mardi</b>	Tomates - Vinaigrette au basilic Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Marmite de poisson  - Sauce champignons	Petits pois, carottes et <b>pommes de terre</b> 	Coulommiers	<b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux 
<b>mercredi</b>	Laitue - Vinaigrette Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette	Sauté de dinde - Sauce aux herbes /Galette végétarienne - Sauce aux herbes	Mélange de riz Bio à la méridionale	Montcadi	Crème dessert à la vanille Liégeois chocolat
<b>jeudi</b>	Chou fleur CE2  - Vinaigrette façon cocktail	Lasagnes moelleuses de bœuf du chef   /Lasagnes au thon 		<b>Camembert Bio</b> 	Fruit de saison
<b>vendredi</b>	Cake au chorizo du chef ( <b>farine Bio</b> )  /Cake au fromage du chef ( <b>farine Bio</b> ) 	Rôti de porc  - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar	Pommes de terre country	Saint Paulin	<b>Banane Bio</b> 