

**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26**  
**Du 10/06/2024 au 14/06/2024**

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Mortadelle</b> 🇫🇷 Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	<b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France 🇫🇷 - Sauce au jus /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce au jus	<b>Pennes Bio</b> aux courgettes, dès de tomates, origan, ail,huile d'olive 🇫🇷	Coulommiers	Biscuit sablé de Retz - Crème anglaise
<b>mardi</b>	Concombre - Sauce bulgare Demi avocat - Vinaigrette	Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> 🇫🇷	<b>Riz Bio</b> Pilaf 🇫🇷	Cantal AOP 🇫🇷	Fruit de saison <b>Fruit de saison</b> 🇫🇷
<b>mercredi</b>	<b>Endives</b> de la ferme du Mélantois 🇫🇷 - Vinaigrette à l'huile d'olive et basilic <b>Haricots verts Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette	<b>Chipolatas</b> 🇫🇷 /Bâtonnets de fromage	Purée de pommes de terre	Tomme grise	Mousse au chocolat au lait Crème dessert praliné
<b>jeudi</b>	<b>Carottes Bio</b> et céleri râpé - Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette au citron	Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka 🇫🇷 🇫🇷 /Gratin de courgettes et pommes de terre		Fruit de saison	Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
<b>vendredi</b>	Tomates - Vinaigrette au pesto Salade de perles de pâtes napolitaine 🇫🇷	Fricassé de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry	<b>Boullghour Bio</b> 🇫🇷	Buchette lait mélange	Biscuit roulé à la confiture de fraise 🇫🇷