

**OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 26**  
**Du 24/06/2024 au 28/06/2024**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Friseline</b> de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup</p> <p><b>Saucisse de poulet</b> 🇫🇷</p> <p>/Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>*</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Haricots verts Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde 🇫🇷 - Sauce paprika</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce paprika</p> <p><b>Boulghour Bio</b> 🇫🇷</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Gaspascho (froid) 🇫🇷</p> <p>Allumettes de porc - Sauce Arrabiata</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce arrabiata</p> <p><b>Penne Bio</b> 🇫🇷</p> <p><b>Gouda Bio</b> 🇫🇷</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>*</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Poisson et <b>riz Bio</b> façon paëlla 🇫🇷 🇫🇷</p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> 🇫🇷</p> <p>Feuilleté craquant aux abricots 🇫🇷</p> <p>*</p>

