















**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26**  
**Du 11/11/2024 au 15/11/2024**

Primaire						
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi						
mardi	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélançois (59)  - Vinaigrette au ketchup / Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Sauté de <b>porc</b>   - Sauce champignons frais / Quenelles naturelles - Sauce champignons frais	<b>Macaronis Bio</b>  - <b>Emmental Bio râpé</b> 	<b>Camembert Bio</b> 		
mercredi						
jeudi	Potage de <b>carottes Bio locales</b>  	<b>Omelette Bio</b> à l' <b>emmental Bio</b>  	Pommes de terre rissolées		<b>Orange Bio</b> 	
vendredi	Salade verte - Vinaigrette	Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise)  - Cheddar râpé / Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé			Gâteau au yaourt du chef ( <b>farine Bio</b> )  	

 Régional  Origina France  Bio  Plat signature

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