





















OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Velouté de poireaux du Ternois - (62)   Taboulé hivernal (semoule Bio) 	Emincé végétal de pois Bio  - Sauce italienne	Coquillettes Bio  - Emmental Bio râpé 		Salade de fruits frais Fruit de saison
mardi	Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette	Paupiette de veau  - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes	Purée de chou fleur et pommes de terre 		Flan à la vanille Crème dessert au caramel
mercredi					
jeudi	Pâté de campagne Label Rouge  Mélange de torsades Bio et cornichons  - Sauce mayonnaise	Waterzoi de poulet   /Waterzoi de colin 	Riz Bio Pilaf 		Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
vendredi	Feuilleté chorizo, potiron  /Feuilleté au potiron 	Poisson pané 100 % filet MSC 	Épinards à la béchamel - Pommes de terre Bio vapeur 		Banane Bio 

 Régional  Plat signature  Bio  Origine France  Produit labellisé

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