

**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 26**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Salami pur porc	Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷	Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> et brocolis 🇫🇷		Orange Bio 🇫🇷
<b>mardi</b>	Velouté aux champignons 🇫🇷 Salade de perles de pâtes napolitaine 🇫🇷	Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷. Sauce Tandoori /Émincé végétal de pois Bio 🇫🇷 - Sauce tandoori	<b>Riz d'or BIO</b> aux légumes 🇫🇷		Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🇫🇷
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette <b>Carottes Bio locales</b> râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette	Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> et <b>poireaux du Ternois</b> au fromage à raclette 🇫🇷 🇫🇷			Crème dessert à la vanille Flan nappé caramel
<b>vendredi</b>	Pizza napolitaine ( <b>farine Bio</b> , <b>Emmental Bio</b> ) 🇫🇷 🇫🇷	Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Beignets de calamars à la romaine	<b>Macaronis Bio</b> 🇫🇷 - <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷		Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas

🇫🇷 Régional 🇫🇷 Produit labellisé 🇫🇷 Bio 🇫🇷 Plat signature 🇫🇷 Origine France

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