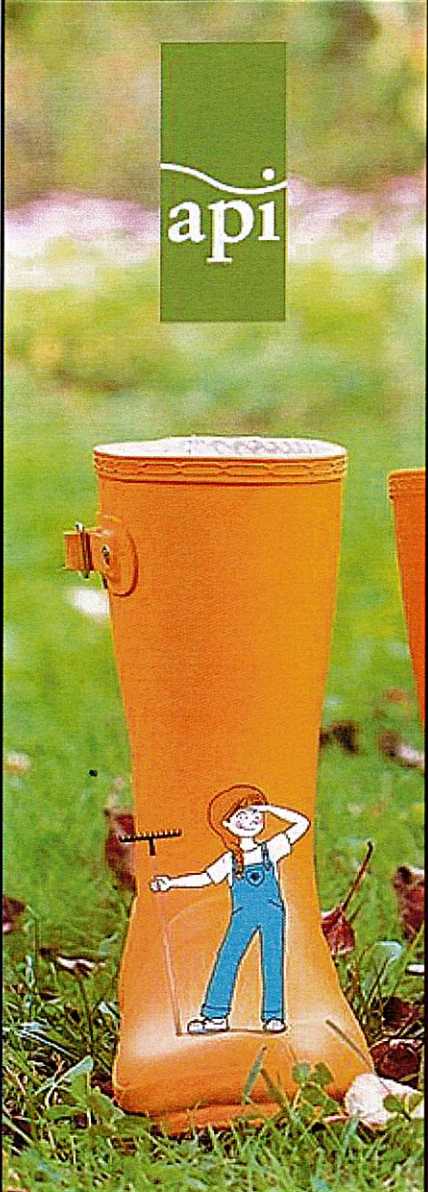
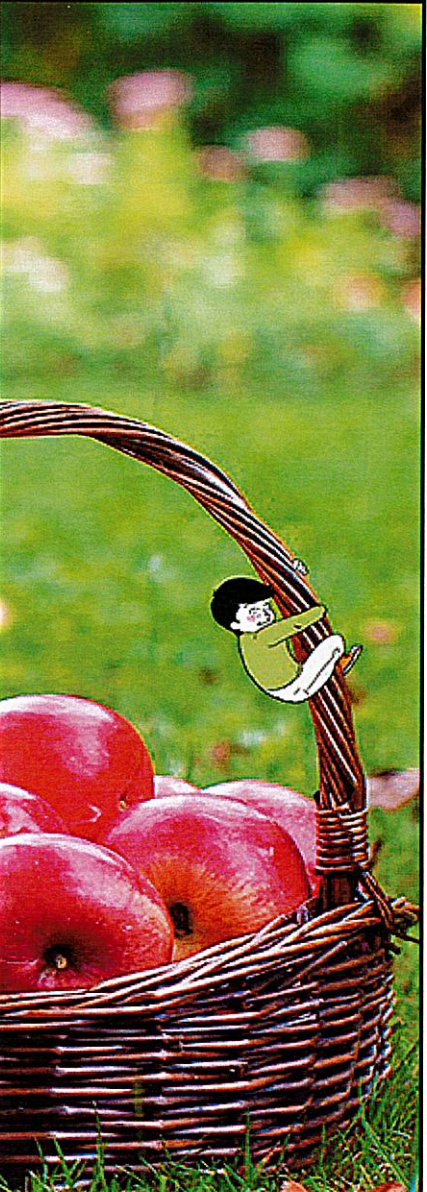


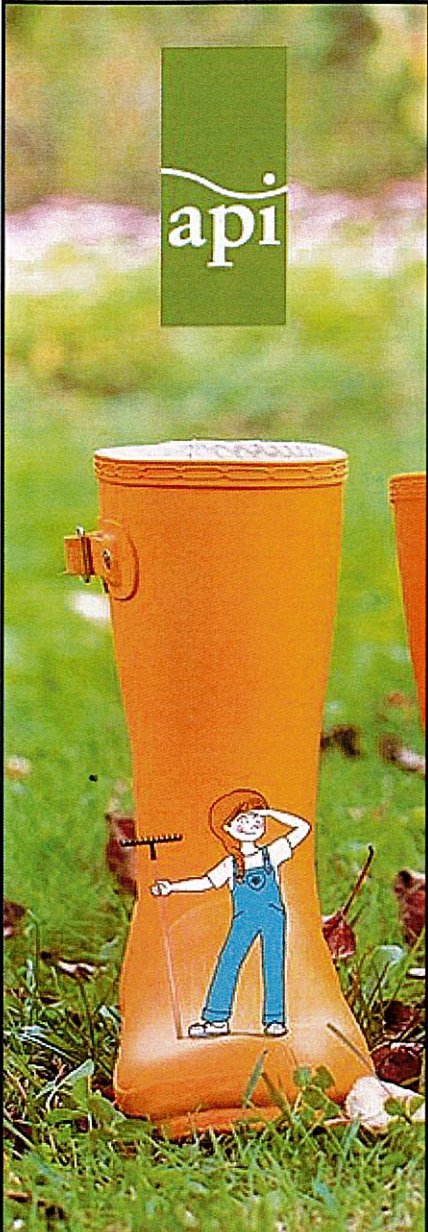
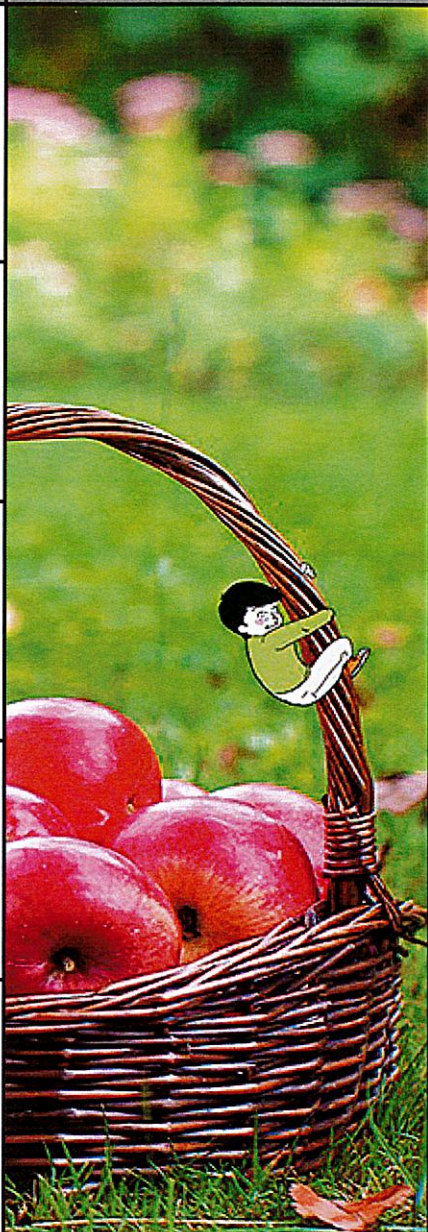
OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 7

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce raz el hanout Semoule Bio 🇫🇷 Camembert Bio de Vendeville 🇫🇷 🇫🇷 *	
	Mardi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Sauté de porc 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🇫🇷 - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre 🇫🇷 🇫🇷 Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🇫🇷 🇫🇷 *	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷 *	
	Vendredi	Potage façon cultivateur 🇫🇷 Filet de poisson pané MSC 🇫🇷 Gratin de pommes de terre locales et chou fleur frais Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🇫🇷 🇫🇷 *	

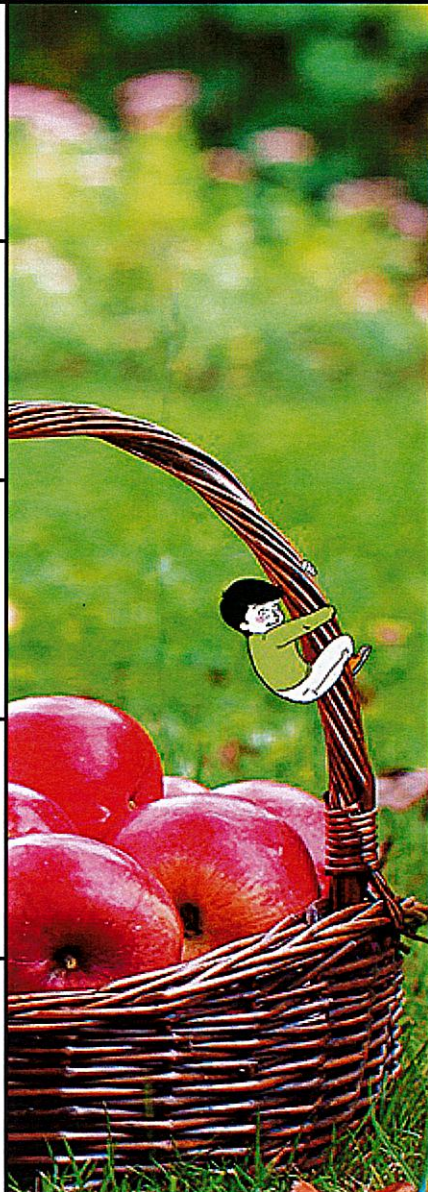
OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 7

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

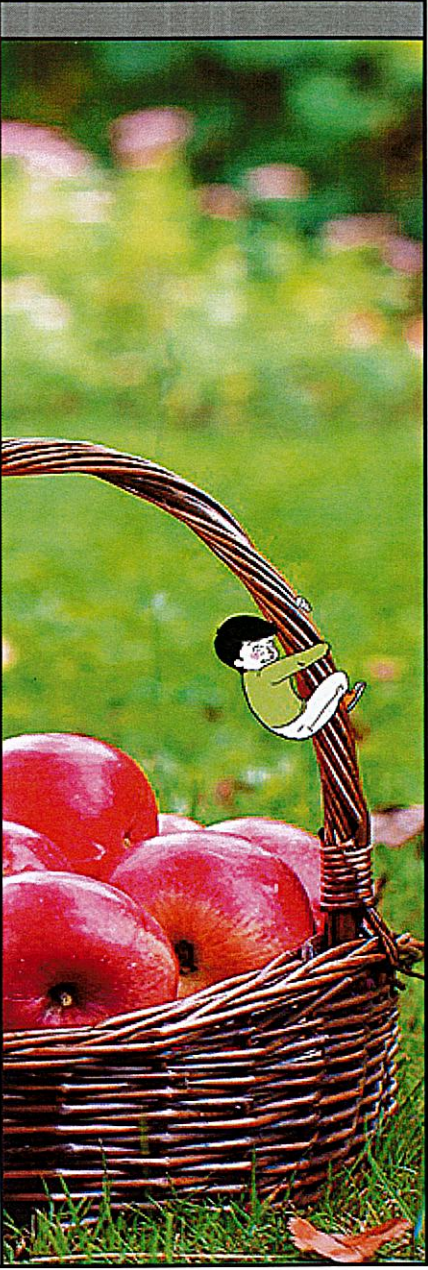
		Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette Sauté de poulet (régional)   - Sauce au Maroilles AOP  /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP  Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux  *	
	Mardi	Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)   Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes Riz Bio Pilaf  Pomme HVE  *	
	Mercredi		
	Jeudi	Soupe de pois cassés  Omelette Bio à l'emmental Bio   Pommes de terre cubes rissolées Sauce ketchup Yaourt aromatisé *	
	Vendredi	Pizza au fromage   Bolognaise de boeuf local   /Bolognaise de lentilles Bio  Spaghetti Bio  emmental Bio râpé  Kiwi Bio  *	

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 7

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette Caesar Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)  Salade de fruits frais *	
	Mardi	Velouté de champignons frais Marmite de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne Mini penne  Gouda Bio  *	
	Mercredi		
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Cassoulet façon feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf  Ile flottante - Crème anglaise *	
	Vendredi	Carotte Bio Locale et chou local râpé , mayonnaise   Chipolatas locales  /Poisson blanc meunière MSC  Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons  Pudding aux pépites de chocolat  *	

OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi		Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce raz el hanout Semoule Bio 🇫🇷 Camembert Bio de Vendeville 🇫🇷 🇫🇷 *	
	Mardi		Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Sauté de porc 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🇫🇷 - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre 🇫🇷 🇫🇷 Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🇫🇷 🇫🇷 *	
	Mercredi			
	Jeudi		Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes Banane Bio 🇫🇷 *	
	Vendredi		Potage façon cultivateur 🇫🇷 Filet de poisson pané MSC 🇫🇷 Gratin de pommes de terre locales et chou fleur frais Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🇫🇷 🇫🇷 *	

OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

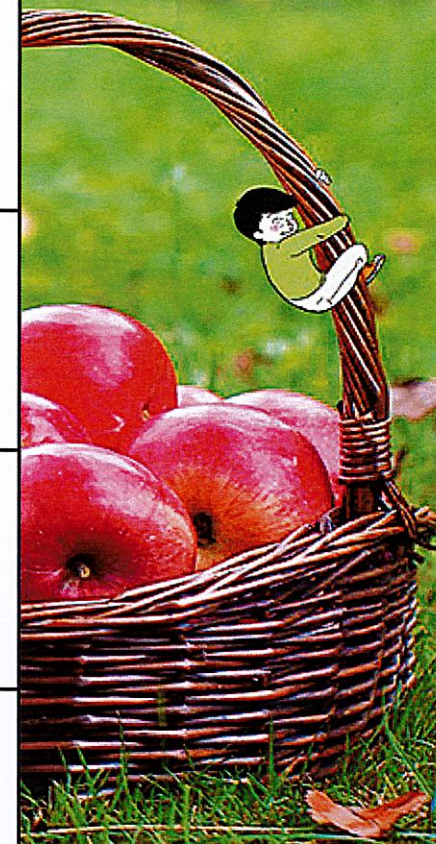
Carottes Bio râpées   - Vinaigrette
Sauté de **poulet** (régional)   - Sauce au
Maroilles AOP 
/Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP 
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des
Anneaux 
*

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 

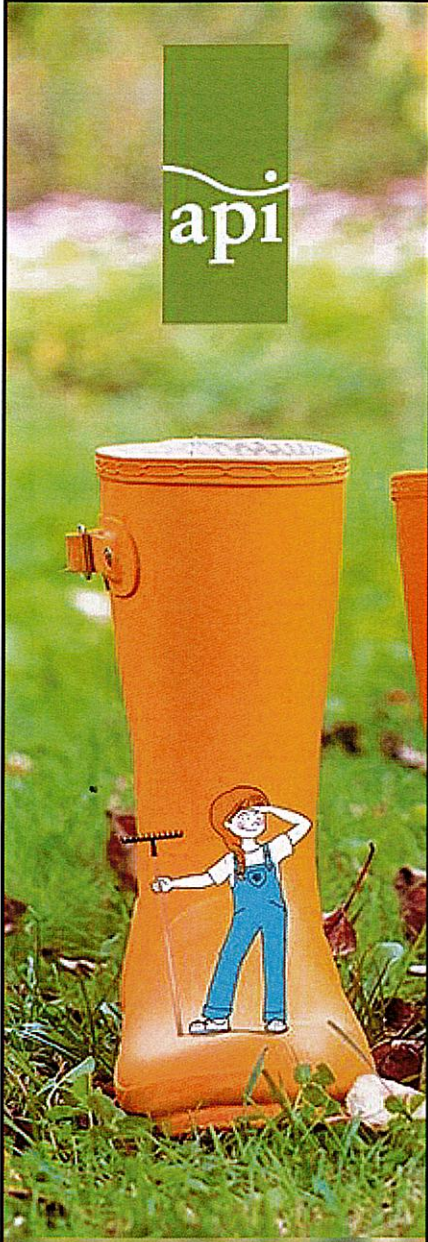
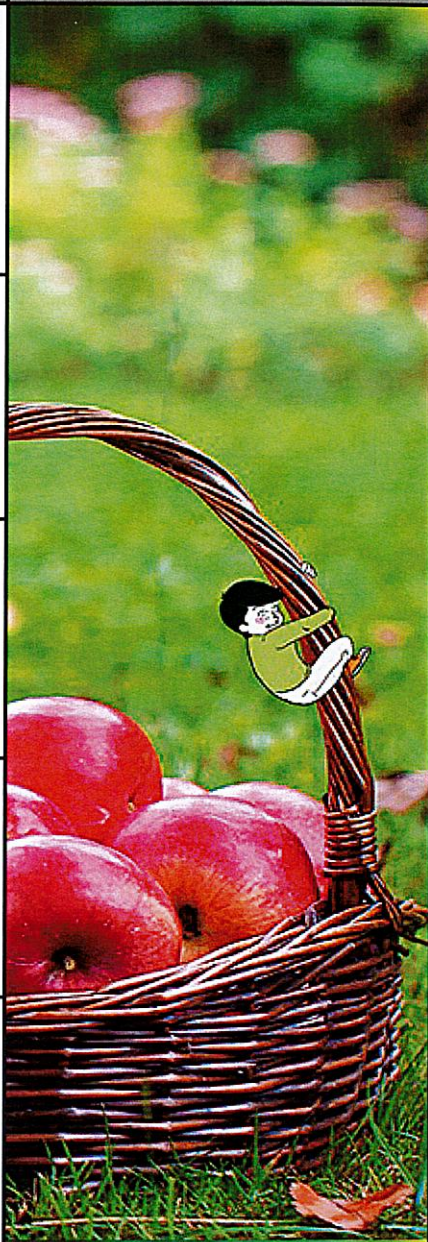
Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes
Riz Bio Pilaf 
Pomme HVE 
*

Soupe de pois cassés 
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
Pommes de terre cubes rissolées
Sauce ketchup
Yaourt aromatisé
*

Pizza au fromage  
Bolognaise de **boeuf local**  
/Bolognaise de **lentilles Bio** 
Spaghetti Bio 
emmental Bio râpé 
Kiwi Bio  *nos menus sont susceptibles de variation selon*
* Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de



OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi		Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette Caesar Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 🇫🇷 Salade de fruits frais *	
	Mardi		Velouté de champignons frais Marmite de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne Mini penne 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 *	
	Mercredi			
	Jeudi		Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Cassoulet façon feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Ile flottante - Crème anglaise *	
	Vendredi		Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise 🇫🇷 Chipolatas locales 🇫🇷 /Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons 🇫🇷 Pudding aux pépites de chocolat 🇫🇷 *	

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

*Nos menus sont susceptibles de variation selon
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

OSTRICOURT ECOLE R.ANSELIN PRIMAIRE T 7
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Primaire						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api	lundi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Rosette 🇫🇷	Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce raz el hanout	Semoule Bio 🇫🇷	Camembert Bio de Vendeville 🇫🇷	
	mardi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette	Sauté de porc 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🇫🇷 - Sauce paprika	Purée de carottes Bio et pommes de terre 🇫🇷		Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🇫🇷
	mercredi					
	jeudi	Salade verte - Vinaigrette Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette	Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes 🇫🇷			Banane Bio 🇫🇷
	vendredi	Potage façon cultivateur 🇫🇷 Salade de perles de pâtes napolitaine 🇫🇷	Filet de poisson pané MSC 🇫🇷	Gratin de pommes de terre locales et chou fleur frais		Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🇫🇷 🇫🇷

OSTRICOURT ECOLE R.ANSELIN PRIMAIRE T 7
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Primaire						
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
 lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette	Sauté de poulet (régional)   - Sauce au Maroilles AOP  /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP 	Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre BIO vapeur 		Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 	
mardi	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59)   Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes	Riz Bio Pilaf 		Pomme HVE 	
mercredi						
jeudi	Soupe de pois cassés  Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive	Omelette Bio à l' emmental Bio  	Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup		Yaourt aromatisé Yaourt sucré	
vendredi	Pizza au fromage  	Bolognaise de boeuf local   /Bolognaise de lentilles Bio 	Spaghetti Bio  - emmental Bio râpé 		Kiwi Bio 	

OSTRICOURT ECOLE R.ANSELIN PRIMAIRE T 7
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette Caesar Salami	Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé	Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 		Salade de fruits frais Fruit de saison
mardi	Velouté de champignons frais Chou fleur CE2  - Sauce façon cocktail	Marmite de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Mini penne 	Gouda Bio 	
mercredi					
jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Cassoulet façon feijoada végétarienne	Riz Bio Pilaf 		Ile flottante - Crème anglaise Flan nappé caramel
vendredi	Carotte Bio Locale et chou local râpé , mayonnaise  	Chipolatas locales  /Poisson blanc meunière MSC 	Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons 		Pudding aux pépites de chocolat 

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 7

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Rosette 🇫🇷	Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce raz el hanout	Semoule Bio 🇫🇷	Camembert Bio de Vendeville 🇫🇷	
mardi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🇫🇷 - Sauce paprika	Purée de carottes Bio et pommes de terre 🇫🇷		Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🇫🇷
mercredi					
jeudi	Salade verte - Vinaigrette Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette	Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes 🇫🇷			Banane Bio 🇫🇷
vendredi	Potage façon cultivateur 🇫🇷 Salade de perles de pâtes napolitaine 🇫🇷	Filet de poisson pané MSC 🇫🇷	Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales 🇫🇷		Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🇫🇷

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 7
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Primaire					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette	Sauté de poulet   - Sauce au Maroilles AOP  /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP 	Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre BIO vapeur 		Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
mardi	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59)   Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes	Riz Bio Pilaf 		Pomme HVE 
mercredi					
jeudi	Soupe de pois cassés  Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive	Omelette Bio à l' emmental Bio  	Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup		Yaourt aromatisé Yaourt sucré
vendredi	Pizza au fromage (farine Bio)  	Bolognaise de boeuf   /Bolognaise de lentilles Bio 	Spaghetti Bio  - emmental Bio râpé 		Kiwi Bio 

OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 7
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette Caesar Salami	Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé	Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 🌱		Salade de fruits frais Fruit de saison
mardi	Velouté de champignons frais Chou fleur CE2 🇫🇷 - Sauce façon cocktail	Marmite de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Mini penne 🌱	Gouda Bio 🌱	
mercredi					
jeudi	Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette	Cassoulet façon feijoada végétarienne	Riz Bio Pilaf 🌱		Ile flottante - Crème anglaise Flan nappé caramel
vendredi	Carotte Bio Locale et chou local râpé , mayonnaise 🌱 🇫🇷	Chipolatas locales 🇫🇷 /Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷	Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons 🌱		Pudding aux pépites de chocolat 🇫🇷