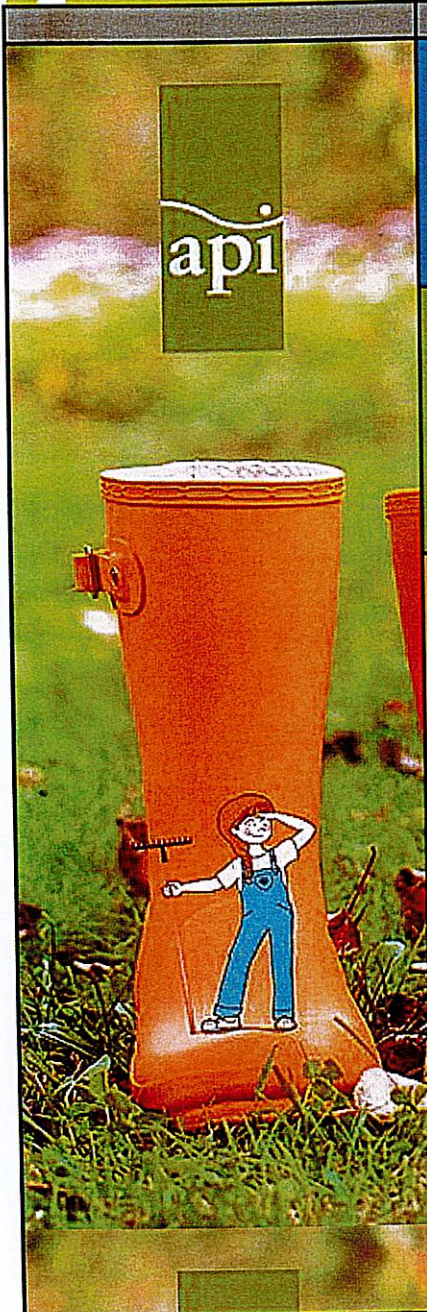



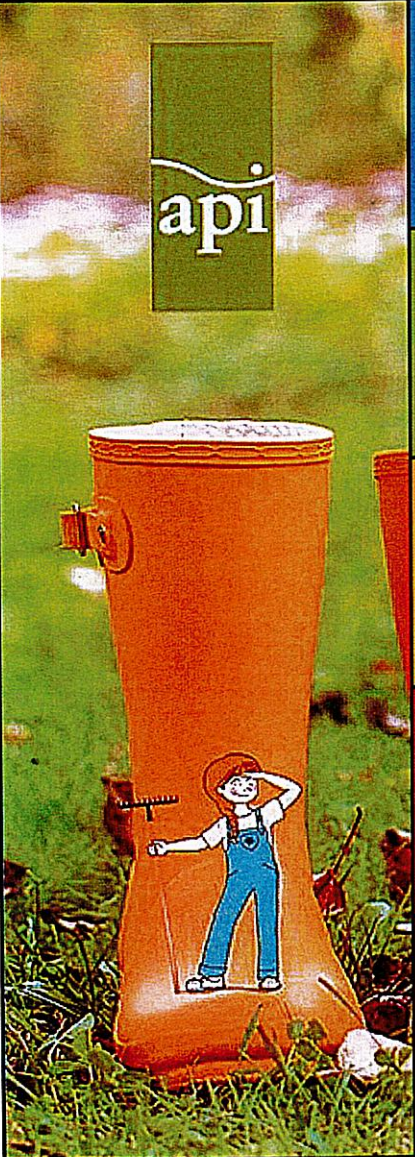













OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T-7
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

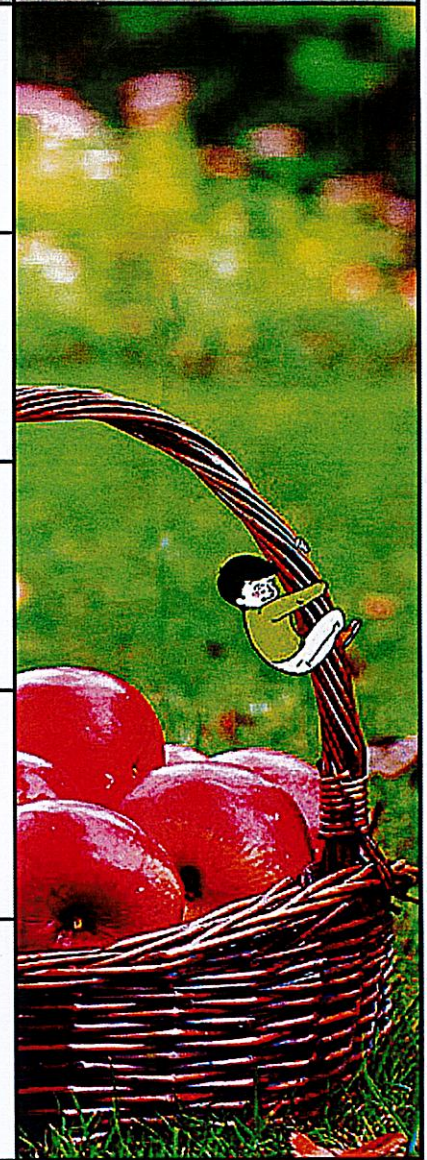
		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi		Velouté de poireaux du Ternois (62) 🌱🌱 Sauté de dinde 🌱 - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC 🌱 - Sauce colombo Semoule Bio 🌱 Saint Môret Bio 🌱 *
	Mardi		Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade Filet de poisson pané MSC 🌱 Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches 🌱 Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux - (Avelin) 🌱 *
	Mercredi		
	Jeudi		Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🌱🌱 /Omelette Bio à l'emmental Bio 🌱🌱 Frites des Hauts de France 🌱 Sauce tartare Flan nappé caramel *
	Vendredi		Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) 🌱 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🌱 Pomme HVE 🌱 * <i>Nos menus sont susceptibles de variation selon Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de</i>





OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi		Carottes Bio râpées ^{Bio} ²¹ - Vinaigrette à l'orange Fricassé de saumon ^P - Sauce à l'oseille Fusilli Bio ^{Bio} emmental Bio râpé ^{Bio} Kiwi Bio ^{Bio} *	
	Mardi		Soupe douceur à la tomate ¹ Sauté de porc ²¹ ¹ - Sauce Blackwell /Crousti fromager Haricots verts Bio persillés ^{Bio} Pommes de terre BIO vapeur ^{Bio} Liégeois vanille *	
	Mercredi			
	Jeudi		Velouté de chou fleur ¹ Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio à la sénégalaise ^{Bio} Yaourt sucré *	
	Vendredi		Saucisse de volaille ²¹ /Poisson blanc meunière MSC ^P Haricots lingots du Nord Label Rouge ^P ²¹ - Sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur ^{Bio} Mimolette Bio ^{Bio} Gâteau de Pâques ¹ 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 06/04/2026 au 10/04/2026

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi		
	Mardi		Betteraves Bio  - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC  - Façon tajine Semoule Bio  Mousse au chocolat au lait *
	Mercredi		
	Jeudi		Velouté de courgettes au fromage fondu  Croziflette aux lardons de porc  /Croziflette au fromage  Compote pomme Bio  *
	Vendredi		Goyère au comté et emmental (farine BIO)   Emincé de filet de poulet  - Sauce aux pruneaux /Marmite de poisson MSC  - Sauce aux pruneaux Carottes Ce2 et pommes de terre Bio  Orange Bio  *



 Bio  Produit labellisé  Régional  Plat signature

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