

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 7
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

| | | 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 🇫🇷 * | |

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 7
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

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

OSTRICOURT ECOLE R.SALENGRO MATERNELLE T 7
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

| | | 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  * | |