


























**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 7**  
**Du 23/03/2026 au 27/03/2026**

		Primaire				
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
    	<b>lundi</b>	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois - (62)   Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Sauté de dinde  - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC  - Sauce colombo	<b>Semoule Bio</b> 	<b>Saint Môret Bio</b> 	
	<b>mardi</b>	<b>Céleri râpé</b>  - Sauce rémoulade Oeuf dur - Sauce façon cocktail	Filet de poisson pané MSC 	Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b> 		<b>Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)</b> 
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Jambon blanc issu de porc Label Rouge   <b>/Omelette Bio</b> à l' <b>emmental Bio</b>  	<b>Frites</b> des Hauts de France  - Sauce tartare		Flan nappé caramel Mousse au chocolat au lait
	<b>vendredi</b>	Flamiche aux <b>oignons du Ternois</b> ( <b>Farine Bio</b> )  	Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 			Pomme HVE 

**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 7**  
**Du 30/03/2026 au 03/04/2026**

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées   - Vinaigrette à l'orange	Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille	<b>Fusilli Bio</b> - <b>emmental Bio</b> râpé		<b>Kiwi Bio</b> Fruit de saison
<b>mardi</b>	Soupe douceur à la tomate <b>Mortadelle</b>	Sauté de <b>porc</b> - Sauce Blackwell /Crousti fromager	<b>Haricots verts Bio</b> persillés  - <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur		Liégeois vanille Crème dessert au chocolat
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Velouté de chou fleur <b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Bouchées mozzarella tomate basilic	<b>Riz Bio</b> à la sénégalaise		Yaourt sucré Yaourt aromatisé
<b>vendredi</b>		<b>Saucisse de volaille</b> /Poisson blanc meunière MSC	<b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge   - Sauce tomate - <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur	<b>Mimolette Bio</b>	Gâteau de Pâques

**OSTRICOURT RESTO CROC PRIMAIRE T 7**  
**Du 06/04/2026 au 10/04/2026**

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>					
<b>mardi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Fricassée de poisson MSC  - Façon tajine	<b>Semoule Bio</b>		Mousse au chocolat au lait Crème dessert à la vanille
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Velouté de courgettes au fromage fondu Salade verte - Vinaigrette	Croziflette aux lardons de porc  /Croziflette au fromage			<b>Compote pomme Bio</b>
<b>vendredi</b>	Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO</b> )	Emincé de filet de poulet  - Sauce aux pruneaux /Marmite de poisson MSC  - Sauce aux pruneaux	Carottes Ce2 et <b>pommes de terre Bio</b>		<b>Orange Bio</b>