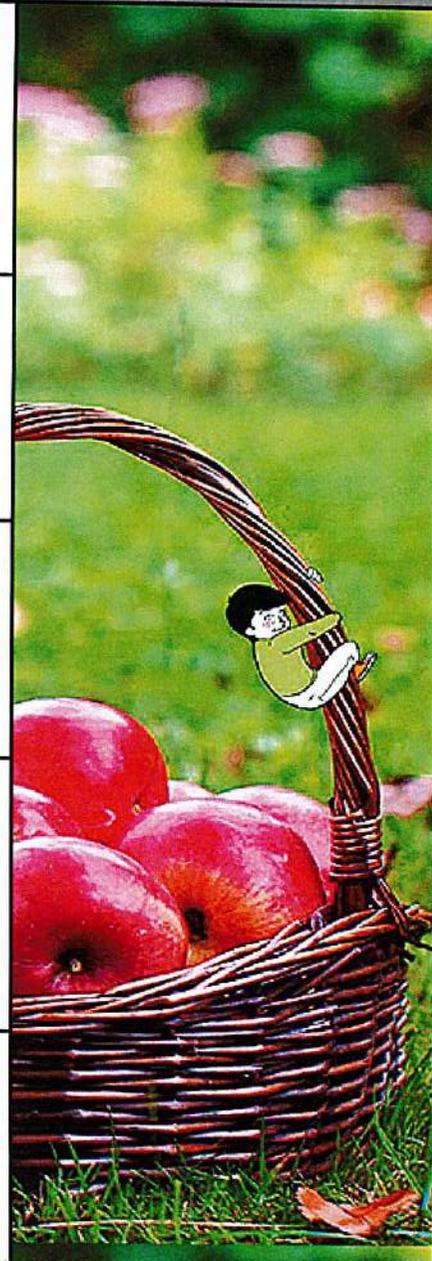


**OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 24**  
**Du 06/10/2025 au 10/10/2025**

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi		Velouté de chou fleur frais 🍴 <b>Sauté de poulet</b> 🍴🇫🇷 - Sauce façon blanquette /Fricassée de poisson MSC 🍴 - Sauce façon blanquette <b>Riz Bio</b> Pilaf 🍴 Flan nappé caramel *
	Mardi		<b>Carottes Bio</b> râpées 🍴🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Filet de poisson pané MSC 🍴 Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur 🍴 Fruit de saison *
	Mercredi		
	Jeudi		Soupe douceur à la tomate 🍴 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍴🇫🇷 /Omelette à l' <b>emmental Bio</b> 🍴 <b>Pennes Bio</b> aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive 🍴 Yaourt sucré *
	Vendredi		Salade verte - Vinaigrette Gratin de <b>potimarron</b> et pommes de terre au fromage à raclette 🍴 Brownie ( <b>farine Bio</b> ) 🍴🍴 *



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

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