

OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 24
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

	<p>Lundi</p> <p>Mardi</p> <p>Mercredi</p> <p>Jeudi</p> <p>Vendredi</p>		<p>Menu tradition</p> <p>Betteraves Bio ¹⁰⁰ - Vinaigrette Sauté de porc ²⁰ ¹ - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC ²⁰ - Sauce au miel et aux épices Purée de carottes fraîche Bio et pommes de terre ¹⁰⁰ ²⁰ Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux - (Avelin) ²⁰ *</p> <p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup Riz Bio aux petits légumes ¹⁰⁰ Camembert Bio de Vendeville ¹⁰⁰ ²⁰ * *</p> <p>Taboulé estival (semoule Bio) ¹⁰⁰ Poisson blanc meunière MSC ²⁰ Gratin de chou-fleur et potatoes Bio ¹⁰⁰ Ile flottante - Crème anglaise *</p> <p>Feuilleté chorizo, potiron ²⁰ ²⁰ /Feuilleté potiron ²⁰ ²⁰ Bolognaise de boeuf ¹ /Bolognaise de thon ²⁰ Spaghetti Bio ¹⁰⁰ Fruit de saison * Non menus sont susceptibles de variation selon * Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de</p>	
---	--	--	--	--