

OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 24  
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

		Menu tradition	
	Lundi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées <sup>60p</sup> <sup>20p</sup> - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p><b>Chipolatas</b> <sup>20p</sup></p> <p>/Filet de poisson pané MSC <sup>20p</sup></p> <p><b>Lingots du Nord</b> Label Rouge à la tomate <sup>20p</sup> <sup>20p</sup></p> <p><b>Pommes de terre BIO</b> vapeur <sup>60p</sup></p> <p><b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b> <sup>60p</sup> <sup>20p</sup> -, sucre vergeoise</p> <p>*</p>	
	Mardi	<p>Tomates - fêta - Vinaigrette</p> <p>Fricassé de saumon <sup>20p</sup> - Sauce cotriade</p> <p><b>Riz Bio</b> Pilaf <sup>60p</sup></p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Pastasotto aux courgettes et fromage</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>	
	Vendredi	<p>Salade d'<b>endives</b> de la ferme du Mélançois (59) <sup>20p</sup> - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p><b>Sauté de poulet</b> <sup>20p</sup> <sup>10p</sup> - Sauce aux oignons</p> <p>/Marmite de poisson <sup>20p</sup> - Sauce aux oignons</p> <p>Purée de <b>potiron</b> et pommes de terre <sup>20p</sup></p> <p><small>Nos menus sont susceptibles de varier selon la disponibilité des produits.</small></p> <p>Tarte au sucre du chef <b>Jeanjean</b> <sup>60p</sup></p> <p><small>Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous.</small></p> <p>*</p>	