## OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7 Du 03/11/2025 au 07/11/2025



## OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7 Du 10/11/2025 au 14/11/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
api	Lundi	Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise to the Emincé de filet de poulet of Sauce au cheddar à l'ancienne (Marmite de poisson sauce au cheddar à l'ancienne Penne Bio to Yaourt aromatisé		
	Mardi			
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) <b>Omelette</b> à l' <b>emmental Bio Omelette</b> à l' <b>emmental Bio Omelette</b> à l'emmental Bio <b>Omelette</b> à l'emmental Bio <b>Omelette</b> à l'emmental Bio <b>Omelette</b> à l'emmental Bio <b>Omelette</b> à l'emme HVE <b>Omelette</b> à l'emme HVE <b>Omelette</b> à l'emme HVE <b>Omelette</b> à l'emmental Bio		
	Vendredi	Céleri râpé Sauce rémoulade Poisson blanc meunière MSC Gratin de pommes de terre et endives au fromage fondu Gâteau aux noisettes et au miel du chef (farine Bio)		

## OSTRICOURT ECOLE DU COURANT D'EAU T 7 Du 17/11/2025 au 21/11/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
api	Lundi	Soupe de pois cassés  Sauté de poulet O - Sauce waterzoi  /FEIJOADA DE POISSON O - Sauce waterzoi  Riz Bio Pilaf O Gouda Bio		
	Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC - Sauce au curry Carottes Ce2 persillées - Pommes de terre BIO vapeur - Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux - (Avelin) -		
	Mercredi			
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier <b>de boeuf ② ①</b> /Parmentier de poisson MSC <b>② ②</b> Mousse au chocolat au lait **		
Plat signature Régional Origine France	Vendredi	Quiche au fromage ( farine BIO ) Carottes et pois chiches Bio sauce tajine Banane Bio	Nos menus sont susceptibles de variation selo	THOS approvisionnements