



Restaurant scolaire de La Couture



Menus

Du 2 au 6 mars

Du 9 au 13 mars

LUNDI

*Carottes rémoulade bio
Rôti de porc bio
Potatoes bio - Mâche bio
Yaourt "les 2 vaches" bio*

*Céleri rémoulade bio
Lasagnes bio
Salade verte bio
Pomme bio*

MARDI

*Chou-fleur mimosa
Tagliatelles à la carbonara
Donut*

*Betteraves rouges aux pommes
Rouelle de porc aux oignons
Frites - Choux de Bruxelles
Yaourt à boire*

JEUDI

*Potage de légumes bio
Bœuf bio à la provençale
Semoule bio
Entremets bio*

*Potage de carottes au cumin bio
Mijoté de porc bio
À la moutarde à l'ancienne bio
Coquillettes bio
Camembert bio*

VENDREDI

*Friand au fromage
Végé nuggets
Pommes risolées
Haricots verts à l'ail
Corbeille de fruits*

*Œuf mayonnaise
Tartiflette végétarienne
Salade bicolore
Flan nappé au chocolat*



Produit bio



Produit régional



Pêche MSC

Nous travaillons, entre autres, avec les fournisseurs locaux suivants :

- * Ferme HERNU à MONCHY CAIYEUX (62)
- * Déborah Primeurs à LA COUTURE
- * NORABIO à BOIS-GRENIER (59)
- * ESAT du Ternois à ST-MICHEL-SUR-TERNOISE
- * PRUVOST-LEROY à ST HILAIRE-COTTES
- * Pain frais de la boulangerie locale ID Pain