



# Restaurant scolaire de La Couture



## Menus

Du 18 au 22 novembre

Du 25 au 29 novembre

LUNDI

*Betteraves au maïs*  
*Pâtes à la carbonara*  
*Salade*  
*Chausson ou Beignet aux pommes*


*Potage de poireaux bio*  
*Escalope de porc bio à la*  
*Tombée d'oignons bio*  
*Pommes de terre persillées bio*  
*Salade de mâche bio*  
*Pomme bio*

MARDI

*Potage de potiron bio*  
*Sauté de boeuf bio*  
*Pommes de terre et Carottes bio*  
*Yaourt bio*

*Endives à la mimolette*  
*Omelette maison à la ciboulette*  
*Frites fraîches*  
*Cocktail de fruits au sirop*

JEUDI

*Concombres au yaourt*  
 *Végé'burger*  
*Poêlée de légumes frais d'automne*  
*Petits suisses aux fruits*

*Céleri rave bio*  
*Steak haché bio*  
*Tortis bio*  
*Yaourt des 3 vallées bio*

VENDREDI

*Carottes râpées bio*  
*Saucisse bio*  
*Purée bio - Compote de pommes bio*  
*Fromage bio*

*Macédoine au surimi*  
*Colombo de poulet frais*  
*Ratatouille de légumes frais*  
*Mousse au chocolat noir maison*



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