



Restaurant scolaire de La Couture



Menus

Du 2 au 6 décembre

Du 9 au 13 décembre

LUNDI

Céleri râpé bio
Longe de porc bio braisée
Purée bio
Chou rouge aux pommes bio
Kiwi bio

Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc à l'ananas
Riz aux petits légumes frais
Orange sanguine

MARDI

Salami
Tajine de volaille aux abricots
Semoule - Carottes vichy
Salade de fruits frais de saison

Carottes râpées bio
Carré de bœuf haché bio
Potatoes fraîches bio
Salade de mâche bio
Fromage bio

JEUDI

Potage de légumes bio
Rosbif sauce échalote bio
Coquillettes bio
Yaourt fermier de la ferme Hernal

Velouté de potiron bio
Cuisse de poulet bio à la moutarde bio
Purée bio - Endives braisées
Yaourt à la vanille bio

VENDREDI

Macédoine de légumes
Tarte au fromage
Salade d'endives
Gâteau de la St Nicolas maison

Betteraves vinaigrette
Crousti'fromage
Tortis Sauce tomate
Pannacotta à la framboise



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