



Restaurant scolaire de La Couture



Menus

Du 3 au 7 février

Du 10 au 14 février

LUNDI

*Salade fromagère
Endives en gratin
Pommes persillées
Fruits au sirop / Compote*

*Salade coleslaw
Omelette aux champignons
Potatoes – Salade verte
Pâtisserie*

MARDI

*Carottes jaunes râpées bio
Saucisse bio à la moutarde bio
Purée bio- Chou rouge bio
Camembert bio*

*Radis noirs bio râpés
Bœuf aux carottes bio
Riz bio
Crème dessert au choix bio*

JEUDI

*Potage de légumes bio
Escalope de porc bio
À la tombée d'oignons bio
Coquillettes bio
Pomme cuite bio*

*Chou-fleur vinaigrette bio
Waterzoï de volaille bio
Fromage bio*

VENDREDI

*Betteraves vinaigrette
Nuggets végété
Frites – Salade iceberg
Entremets variés*

*Potage de légumes frais
Tagliatelles au saumon fumé
Corbeille de fruits*



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