



# Restaurant scolaire de La Couture



*Menus du 02 au 06 septembre 2019*

## MIDI

LUNDI 02

CAROTTES RÂPÉES BIO  
LONGE DE PORC VPF BIO  
PURÉE - BROCOLIS BIO  
FRUIT BIO

MARDI 03

COURGETTES RÂPÉES  
SAUTÉ DE POULET  
POMMES DE TERRE DORÉES - HARICOTS VERTS  
YAOURT FERMIER DE LA FERME HERNU

JEUDI 05

TOMATES VINAIGRETTE BIO  
MIJOTÉ DE BŒUF VBF AUX OIGNONS BIO  
MACARONIS BIO  
FROMAGE BIO

VENDREDI 06

PIZZA MAISON  
FILET DE POISSON FRAIS MSC  
RIZ BIO - ÉPINARDS  
FRUIT DE SAISON



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