



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