



# Restaurant scolaire de La Couture



Menus du 09 au 13 septembre 2019

## MIDI

LUNDI 09

ŒUF DUR ET MAYONNAISE  
TOMATE FARCIE MAISON  
SEMOULE  
FRUIT FRAIS

MARDI 10

CONCOMBRES BIO  
STEAK HACHÉ VBF BIO  
FRITES FRAÎCHES - SALADE BIO  
FROMAGE BIO

JEUDI 12

SALADE COLESLAW  
BLANQUETTE DE POISSON MSC  
BOULGOUR BIO - POÊLÉE DE COURGETTES  
ÎLE FLOTTANTE

VENDREDI 13

CÉLERI BIO SAUCE RÉMOULADE  
CUISSÉ DE POULET À LA MOUTARDE BIO  
TORTIS BIO - CAROTTES BIO  
COMPOTE BIO



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