



# Restaurant scolaire de La Couture



## Menus

Du 16 au 20 septembre

Du 23 au 27 septembre

LUNDI

Melon  
Rosbif VBF  
Pommes de terre braisées  
Tomate provençale  
Nappé au caramel / Mousse au chocolat

Soupe de cresson bio  
Rôti de porc bio  
Pommes de terre et Chou rouge bio  
Fruit bio

MARDI

Radis bio  
Omelette aux œufs bio  
Riz bio - Poêlée de courgettes  
et aubergines bio  
Fromage bio

Macédoine de légumes  
Couscous Poulet - Merguez  
Semoule bio - Légumes aux épices  
Glace

JEUDI

Céleri râpé bio  
Saucisse de Toulouse à la dijonnaise bio  
Purée de potiron bio  
Yaourt nature sucré bio

Courgettes râpées bio  
Pâtes bio à la bolagnaise bio  
Fromage blanc bio

VENDREDI

Salade de betteraves au maïs  
Poulet rôti  
Frites - Salade bio  
Corbeille de fruits frais

Saucisson  
Filet de poisson frais  
À la crème de poireaux  
Pommes vapeur  
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