Restaurant scolaire de La Couture

	Du 8 au 12 février	Du 15 au 19 février
LUNDI	Coleslaw Sauté de porc aux olives Riz BIO Endives braisées Corbeille de fruits frais	Tajine de volaille Semoule BIO Légumes Tajine Fromage AOP Pâtisserie maison
MARDI	Potage à la tomate Hachis Parmentier Salade Fromage blanc fermier	Salade fromagère Rôti de bœuf sauce piquante Coquillettes BIO Pomme au four à la cannelle
JEUDI	Céleri rémoulade Bœuf aux carottes Pommes de terre persillées Plateau de fromages	Potage au chou-fleur Omelette maison Frites fraîches Salade Fruit de saison
VENDREDI	Macédoine de légumes Poisson du marché Boulgour BIO Épinards à la crème Yaourt	Œufs mayonnaise Jambon Purée maison Haricots verts à l'oignon Yaourt fermier

Produit régional

Produit BIO

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

Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances