



# Restaurant scolaire de La Couture

Menus du 02 au 06 février

LUNDI	<p>Couscous <i>poulet</i>, merguez</p> <p>Semoule <i>BIO</i> - Légumes couscous</p> <p>Fromage <i>BIO</i></p> <p>Crêpe</p>
MARDI	<p>Carottes au citron</p> <p>Pâtes à la Carbonara </p> <p>Salade</p> <p>Corbeille de fruits</p>
JEUDI	<p>Paté et cornichons </p> <p>Poule au riz <i>BIO</i> et ses légumes</p> <p>Yaourt fermier</p>
VENDREDI	<p>Asperges à la vinaigrette</p> <p>Tartiflette </p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>



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

