



Restaurant scolaire de La Couture



	Du 8 au 12 Mars	Du 15 au 19 Mars
LUNDI	Velouté de Carottes au cumin Carbonade  Purée Bio Endives braisées Corbeille de fruits	Chou rouge à la vinaigrette  Mijoté de porc à la carotte Purée Bio Yaourt aromatisé
MARDI	Chou rouge à la vinaigrette Emincé de volaille à l'espagnole Chorizo/Poivrons/Semoule Yaourt fermier	Potage de légumes Bio Pâtes aux fruits de mer Corbeille de fruits
JEUDI	Champignons à la crème  Filet de porc aux oignons Pommes rissolées / Flageolets Plateau de fromages	Macédoine de légumes Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Pâtisserie
VENDREDI	Betteraves aux pommes Poisson du marché Riz Épinards à la crème Crème au chocolat	Salade à la féta Œuf bleu blanc cœur à la florentine Boulgour Bio Fromage blanc



 **Produit régional**

 **Produit BIO**

 **Pêche MSC**

Nous travaillons, entre autres, avec les fournisseurs locaux suivants :

- * Ferme HERNU à MONCHY CAIYEU (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