



Restaurant scolaire de La Couture



Du 22 au 26 Mars

<p>LUNDI</p>	<p>Lasagnes maison à la bolognaise Fromage AOP Liégeois</p>
<p>MARDI</p>	<p>Carottes à la vinaigrette</p> <p>Petit salé aux lentilles Pommes de terre Petits suisses</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Potage Parmentier Omelette au fromage Frites fraîches / Salade Iceberg Corbeille de fruits</p>
<p> VENDREDI</p>	<p>Salade du pêcheur Risetto crémeux de volaille Plateau de fromages</p>



Produit régional

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



Produit BIO

* Ferme HERNU à MONCHY CAIYEUX (62)



Pêche MSC

* 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

