



Restaurant scolaire de La Couture



Du 12 au 16 Avril

LUNDI	<p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade mêlée</p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>
MARDI	<p> Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Sauté de porc à l'ancienne </p> <p>Pommes de terre au paprika</p> <p>Petits pois</p> <p>Pâtisserie maison</p>
JEUDI	<p>Concombres</p> <p>Omelette maison</p> <p>Tortis Bio au fromage</p> <p>Yaourt</p>
VENDREDI	<p>Charcuterie</p> <p>Filet de dinde au pain d'épices</p> <p>Pommes dorées</p> <p>Haricots verts</p> <p>Glace</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

