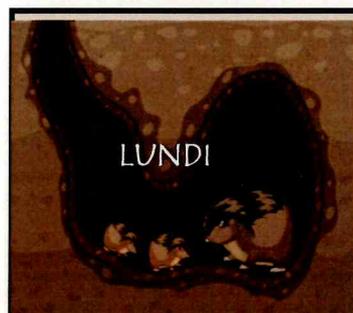




# Restaurant scolaire de La Couture



Du 26 au 30 Avril



LUNDI



*Concombres* à la vinaigrette  
Boulette de bœuf sauce tomate  
*Pâtes Bio*  
Yaourt aromatisé

MARDI

Mâche et betteraves rouges  
Poulet  
Frites / Petits pois  
Gâteau basque

JEUDI



*Chicons* à la mimolette  
Saucisse de Toulouse  
*Purée Maison / Compote de pommes*  
Corbeille de fruits

VENDREDI



Salade Coleslaw  
*Poisson du marché*  
Riz Bio/Brocolis  
Crème dessert



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

