



Restaurant scolaire de La Couture



Du 10 au 14 Mai

LUNDI	<p><i>Chou-fleur</i> sauce Cocktail <i>Aiguillettes de poulet au munster</i> <i>Riz Bio</i> / Poêlée forestière <i>Yaourt fermier</i></p>
MARDI	<p><i>Carottes</i> à la vinaigrette  <i>Tortis Bio</i> à la carbonara <i>Salade verte</i> <i>Coupe de fraises</i></p>
JEUDI	
VENDREDI	



Produit régional

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



Produit BIO

* Ferme HERNU à MONCHY CAIYEUX (62)

* Déborah Primeurs à LA COUTURE



Pêche MSC

* 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

