



Restaurant scolaire de La Couture



Du 10 au 14 Mai	
LUNDI	<p><i>Chou-fleur</i> sauce Cocktail</p> <p><i>Aiguillettes de poulet au munster</i></p> <p><i>Riz Bio</i> / Poêlée forestière</p> <p><i>Yaourt fermier</i></p>
MARDI	 <p><i>Carottes</i> à la vinaigrette</p> <p><i>Tortis Bio</i> à la carbonara</p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><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

