Restaurant scolaire de La Couture

	Du 17 au 21 Mai
LUNDI	Concombres persillés Jambon Frites / Feuille de chêne Fromage blanc fermier
MARDI	Céleri rémoulade Bio Mijoté de bœuf aux oignons Chou-fleur et pommes de terre en gratin Pomme
JEUDI	Assortiment de saucissons Sauté de poulet au lait de coco Boulgour Bio / Poêlée de courgettes Nappé au caramel
VENDREDI	Radis Waterzoï de poisson Riz Basmati Fromage

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