




# Restaurant scolaire de La Couture



	Du 14 au 18 Juin 2021	Du 21 au 25 Juin 2021
LUNDI	<p>Concombres au yaourt Lasagnes maison Yaourt fermier nature sucré</p>	<p>Duo de carottes/Céleri <b>Tortis</b> à la carbonara Salade verte Entremets</p>
MARDI	<p>Salade du chef Omelette  <b>Frites / Salade</b> Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de <b>pâtes</b> du pêcheur <b>Mijoté de porc</b> à la provençale Semoule Bio Fromage AOP</p>
JEUDI	<p>Salade de cœurs d'artichaut Merguez/Chipolatas Semoule / Ratatouille Fromage blanc</p>	<p>Œuf à la mayonnaise Jambon Frites <b>Salade</b> Melon / Pastèque</p>
VENDREDI	<p>Tomates à la fête Paëlla Pot de glace</p>	<p>Œuf à la mayonnaise Risotto végétarien Crème dessert </p>



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

- \* Ferme HERNU à MONCHY CAIYEUX (62)
- \* Déborah Primeurs à LA COUTURE



Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

- \* ESAT du Ternois à ST-MICHEL-SUR-TERNOISE
- \* PRUVOST-LEROY à ST HILAIRE-COTTES