



Restaurant scolaire de La Couture



Menus

Du 20 au 24 janvier

Du 27 au 31 janvier

LUNDI

Duo de terrines et cornichons
Hamburger maison
Frites – Salade
Glace

Velouté de poireaux bio
Omelette bio à la Sauce Tomate bio
Purée de potiron bio
Kiwi bio

MARDI

Chou rouge vinaigrette bio
Lasagnes à la bolognaise bio
Pomme bio ou Compote bio

Carottes et Chou râpé bio
Steak haché bio
Pâtes bio – Poêlée aux oignons bio
Fromage blanc bio Ou Yaourt bio

JEUDI

Potage de carottes au cumin bio
Mijoté de porc bio à l'ancienne
Mélange de céréales bio
Fromage blanc bio ou Yaourt bio

Œuf dur macédoine
Risotto au fromage
Corbeille de fruits de saison

VENDREDI

Asperges mimosa
Tarte au fromage maison
Salade d'endives
Gâteau au chocolat maison

Feuilleté hot-dog
Filet de poisson frais
Pommes vapeur – Épinards à la crème
Yaourt fermier



Produit bio

Produit régional

Pêche MSC

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

- * Ferme HERNU à MONCHY CAYEUX (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
- * Pain frais de la boulangerie locale ID Pain