



Restaurant scolaire de La Couture



Menus du 14 au 18 octobre 2019

MIDI

LUNDI 14

Entrées chaudes variées

Pot au feu VBF et ses légumes

Fruit de saison

MARDI 15

*Chou blanc râpé bio
Paupiette braisée bio
Purée de potiron bio
Compote de fruits bio*

JEUDI 17

*Crudités bio
Omelette bio
Pâtes bio à la Sauce tomate bio
Camembert bio*

VENDREDI 18

*Duo de saucissons VPF
Filet de poisson frais
Pommes vapeur - Brocolis
Crème aux œufs bio*



Produit bio



Produit régional



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*