



# 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*