



Restaurant scolaire de La Couture



Menus

Du 30 septembre au 04 octobre

Du 07 au 11 octobre

LUNDI

Méli-mélo de brocolis et
Chou-fleur vinaigrette
Tagliatelles à la carbonara VPF
Salade verte
île flottante

Carottes râpées bio
Noisette de bœuf bio à la provençale
Pâtes bio
Assortiment de fromages bio

MARDI

Potage cultivateur bio
Chipolatas bio aux oignons bio
Pommes de terre boulangères bio
Corbeille de fruits bio



Tartelette du Chef au fromage
Tajine de volaille à l'abricot
Semoule bio
Yaourt aromatisé

JEUDI

Duo de crudités bio
Sauté de poulet bio aux champignons bio
Flageolets et Pommes de terre bio
Yaourt bio "Les 2 vaches"

Potage de chou-fleur bio
Mijoté de porc bio à l'ancienne
Purée bio
Salade de fruits bio

VENDREDI

Endives à la mimolette
Filet de poisson frais
Riz bio - Carottes
Mousse au chocolat ou Crème dessert

Poireaux vinaigrette
Cordon bleu
Pommes rissolées - Petits pois Carottes
Tarte amandine du Chef



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