



# 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