



Restaurant scolaire de La Couture




Menus du 02 au 06 novembre

Menus du 09 au 13 novembre

LUNDI	Duo de cochonnaille Tajine de volaille Semoule Fromage AOP	Céleri rémoulade Pâtes bio à la Bolognaise Compote bio
MARDI	Potage de poireaux bio Mijoté de porc Gratin dauphinois-Salade Yaourt fermier	Potage à la carotte Jambon Frites Fruit de saison
JEUDI	Chou rouge bio aux pommes Omelette Pâtes à la sauce tomate Panna cotta à la framboise	Betteraves râpées Sauté de dinde Pommes dorées et petits pois-carottes Pâtisserie du chef
VENDREDI	Cassoulet maison bio Fromage Fruit de saison bio	Terrine de campagne Filet de poisson frais à la fondue de poireaux Riz bio Yaourt aromatisé



 **Produit régional**

 **Produit BIO**

 **Pêche MSC**

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

- * Ferme HERNU à MONCHY CAPELUX (62)
- * Deborah Primeurs à LA COUTURE
- * NORABIO à BOIS-GRENIER (89)
- * ESAT du Ternois à ST-MICHEL-SUR-TERNOISE
- * PRUVOST-LEROY à ST HILAIRE-COTTES



Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

