



Restaurant scolaire de La Couture



Menus du 04 au 08 janvier

Menus du 11 au 15 janvier

LUNDI	<p>Macédoine de légumes Spaghettis à la Bolognaise </p> <p>Galette des rois</p>	<p>Tartelette aux poireaux Poulet à la bohémienne Semoule- Légumes aux épices Corbeille de fruits</p>
MARDI	<p>Velouté de potiron </p> <p>Saucisse de Toulouse Purée- Chou rouge Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon Rôti de porc sauce au Maroilles Pennes- Haricots verts Yaourt fermier</p>
JEUDI	<p>Céleri aux pommes Blanquette de dinde Riz- Carottes Assortiment de yaourt</p>	<p>Carottes vinaigrette Carbonade Flamande Pommes rissolées- Endives braisées Fromage</p>
VENDREDI	<p>Salade fromagère Omelette Frites Compote de fruits</p>	<p>Duo de charcuterie Plat du jour Gâteau au riz maison</p>



Produit régional



Produit BIO



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



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