



# Restaurant scolaire de La Couture



Menus du 18 au 22 janvier

Menus du 25 au 29 janvier

LUNDI	<p>Velouté de champignons</p> <p>Lasagnes maison </p> <p>Salade</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Endives mimolette</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p>Pommes persillées</p> <p>Flan chocolat</p>
MARDI	<p>Betteraves rouges BIO</p> <p>Cassoulet maison </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc à la Provençale</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tiramisu maison</p>
JEUDI	<p>Chou blanc mayonnaise</p> <p>Steak haché sauce échalote </p> <p>Frites- Haricots verts</p> <p>Yaourt BIO</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Jambon</p> <p>Frites-Salade</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
VENDREDI	<p>Salade du chef</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Panna cotta framboise</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Risotto au chorizo</p> <p>Riz</p> <p>Fruit de saison</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

