



Restaurant scolaire de La Couture



	Du 29 Mars au 2 Avril	Du 5 au 9 Avril
LUNDI	Salade verte Tortis Bio à la carbonara Corbeille de fruits	Joyeuses Pâques !
MARDI	Betteraves rouges Bio Goulasch Hongroise Purée Bio Fromage AOP	Duo de Crudités Spaghetti Bio à la bolognaise Gâteau de Pâques
JEUDI	Poireaux à la vinaigrette sauté de volaille aux champignons Riz Bio Yaourt fermier	Chicons à la mimolette Sausisse Purée maison Compote de pommes Corbeille de fruits
VENDREDI	Tarte au fromage maison Nuggets végétariens Pommes Lyonnaise Petits pois-Carottes Flan nappé	Salade Coleslaw Poisson du marché Riz Bio Brocolis Ile Flottante



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