



Restaurant scolaire de La Couture



	Du 31 Mai au Juin 2021	Du 7 au 11 Juin 2021
LUNDI	Chou-fleur sauc cocktail Saucisse  purée Maison Pomme cuite Fromage AOP	Carottes au citron Tajine de volaille aux abricots Semoule Bio Courgettes Panna Cotta aux framboises
MARDI	Steak haché sauce échalote Pâtes Bio Fromage Bio Pâtisserie maison	Œuf mimosa Sauté de porc aux champignons Riz / Carottes à la crème Yaourt fermier aromatisé
JEUDI	Duo de crudités poulet rôti Pommes rissolées Petits pois-Carottes Melon	Pâté & cornichons Roastbeef sauce poivre Potatoes / Haricots à l'ail Plateau de fromages
VENDREDI	Betteraves rouges aux pommes pizza aux trois fromages Salade  Glace	Asperges à la vinaigrette Tortis Bio à la bolognaise végétale Corbeille de fruits 



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

- * Ferme HERNU à MONCHY CAIYEUX (62)
- * Déborah Primeurs à LA COUTURE



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

- * ESAT du Ternois à ST-MICHEL-SUR-TERNOISE
- * PRUVOST-LEROY à ST HILAIRE-COTTES