

Menu d'octobre 2020

Lu 28/09 : Potage courgettes


Lasagnes
Fruit de saison

Ma 29/09 : Potage Asperges

Pain de veau
Choux rouge
Pdt naturels
Flan caramel

Je 01/10 : Potage portugais



Boulettes végétariennes à
la  liégeoise, carottes
Frites ou purée

Yaourt de la ferme


Lu 12/10 : Potage tomates

Filet de dinde
Potée de scaroles
Biscuit

Ma 13/10 : Potage Favorite

Escalope cordon bleu
Sauce méridionale
Pâtes
Fruit de saison

Je 15/10 : Potage Cerfeuil

Paupiettes ardennaises

Compote de pommes
Frites ou pdt naturels
Yaourt de la ferme

Ve 02/10 : Potage céleri



Salade de thon
Crudités de saison
Salade de pdt
Fruit de saison

Ve 16/10 : Potage Andalou



Poisson blanc du jour
Sauce moutarde
Riz sauté aux légumes
Fruit de saison

Lu 05/10 : Potage andalou

Fusilli à la Carbonara
Fruit de saison

Lu 19/10 : Potage courgettes

Jambon grillé
Carottes
Pdt naturels
Crème chocolat Bio

Ma 06/10 : Potage Fréneuse

Steak haché
Potée de choux vert
Biscuit

Ma 20/10 : Potage Portugais

Saucisses de campagne
Petits pois
Pdt naturels
Fruit de saison

Je 08/10 : Potage Carottes

 Omelettes
Crudités de saison
Frites ou purée
Fruit de saison

Je 22/10 : Potage carottes

Carbonnades Flamandes
Frites ou pdt
Fruit de saison

Ve 09/10 : Potage Parisien



Filet de Hoki
Petits légumes à la crème
Quinoa
Fromage blanc aux fruits

Ve 23/10 : Potage Fréneuse

Suprême de poisson pané
Sauce provençale
Boulgour
Biscuit

SPRL SOREST DEPOITRE - 6, rue de la sucrerie – 7800 Ath - Tél : 068/268840

www.sorest-depoitre.be

Les menus sont modifiables sous réserve d'approvisionnement et de fluctuation du marché.

Lu 26/10 : **Potage Champignons**
Fusilli à la Napolitaines
Fruit de saison

Ma 27/10 : **Potage poireaux**
Escalope de porc braisée
Potée de **céleri rave**
Mousse au chocolat

Je 29/10 **Potage Butternut**
Cuisse de poulet rôtie
Compote de pommes
Frites ou purée maison



Yaourt de la ferme

Ve 30/10 : **Potage Cerfeuil**



Steak végétarien

Sauce Indienne

champignons

Riz Basmati

Fruit de saison



Issu de la pêche durable



Menu végétarien



**Production ferme locale et
développement durable**

Tous nos potages ainsi que nos **huiles**
(**tournesol, olives**), **matières**
grasses, farines, sucres, sel, poivre
sont issus de **l'agriculture**
biologique

Pour tout renseignement concernant
les allergènes, n'hésitez pas à nous
contacter à l'adresse suivante :
scholliers.sorestdepoitre@gmail.com

SPRL SOREST DEPOITRE - 6, rue de la sucrerie – 7800 Ath - Tél : 068/268840
www.sorest-depoitre.be

Les menus sont modifiables sous réserve d'approvisionnement et de fluctuation du marché.