

Menu de novembre 2020

Je 12/11 : Potage Florentine
Boulettes sauce tomates
Champignons, carottes
Frites ou pâtes
Fruit de saison

Lu 23/11 : Crème de tomates au basilic

Nouilles sautées à la chinoise
(nouilles, quorn, soja, poivrons,
oignons)
Fruit de saison

Ve 13/11 : Potage carottes

Filet de cabillaud et sa
crème aux petits légumes
Riz
Crème vanille BIO

Ma 24/11 : Potage vert pré
Steak emmental
Potée de scaroles
Flan caramel

Lu 16/11 : Potage potimaron

Macaroni jambon fromage
Sauce suprême
Fruit de saison

Je 26/11 : Potage oignons
Goulash à la Hongroise
Frites ou riz
Fruit de saison

Ma 17/11 : Potage poireaux
Escalope de dinde rôtie

Choux fleur au beurre
de ferme
Purée maison
Pain d'épices bio

Ve 27/11 : Potage Andalou
Filet de Hoki

Epinards à la crème
Semoule de blé
Gaufre BIO

Je 19/11 : Crème de chicons
Boudin blanc
Compote de pommes
Frites ou pdt nature

Lu 30/11 : Potage tomates
Rôti de porc
Potée de chicons
Biscuit


Yaourt de la ferme

Ma 01/12 : Potage Fréneuse
Pain de viande
Choux rouge
Pdt nature

Ve 20/11 : Potage carottes

Fish stick de cabillaud
Cruautés de saison
Sauce tartare maison
Pdt nature
Fruit de saison


Yaourt de la ferme

Je 03/12 : Crème de Butternut
Vol au vent
Frites ou purée maison
Biscuit

Tous nos potages ainsi que nos huiles
(tournesol, olives), matières grasses,
farines, sucres, sel, poivre sont issus de
l'agriculture biologique
95% de nos légumes sont BIO ou issus
d'une production locale et raisonnée

Ve 04/12 : Potage Florentine
Pâtes farcies au saumon
Fruit de saison



Production ferme locale
et développement durable



Produit de pêche durable



Menu végétarien

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.