

## Menu de décembre 2021

Lu 06/12 : Crème de champignons 1,7,9  
Lasagne Bolognaise 1,3,7,9  
Biscuit 1,3,7

Ma 07/12 : Potage Portugais 1,9  
Filet de poulet 1  
Potée de choux de Milan 7  
Fruit de saison

Je 09/12 : Potage poireaux 1,9



Omelettes 3,7  
Cruautés de saison 10  
Frites 5 pdt naturels  
Fruit de saison

Ve 10/12 : Potage carottes 1,9  
Filet de Perche du Nil 4



Poireaux à la crème 1,7



Purée maison 7  
Mousse au chocolat 3,7

Lu 13/12 : Potage choux fleur 1,9  
Oiseaux sans tête 1  
Petits pois 7  
Pdt naturels  
Fruit de saison

Ma 14/12 : Potage cresson 1,9  
Escalope de dinde braisée 1  
Carottes sautées au thym 7  
Blé 1  
Biscuit 1,3 7

Je 16/12 : Potage céleri 1,9  
Saucisse de campagne 1  
Compote de pommes  
Frites 5 ou pdt naturels  
Fruit de saison



Ve 17/12 : Potage Andalou 1,9



Saumon 4  
Brocolis, sée dieppoise 1,7  
Purée maison 7  
Fromage blanc 7

Lu 20/12 : Potage poireaux 1,9  
Steak haché de veau 1  
Choux fleur persillé 7  
Pdt naturels  
Biscuit 1,3,7

Ma 21/12 : Potage potiron 1,9  
Fusilli à la Carbonara 1,3,7  
Fruit de saison

Je 23/12 : Potage choux vert 1,9  
Goulash à la Hongroise 1,9  
Frites 5 ou riz



Yaourt de la ferme 7

Ve 24/12 : Potage carottes 1,9  
Poisson blanc du jour 4  
Petits légumes à la crème 1,7  
Pdt naturels  
Fruit de saison

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



Issu de la pêche durable



Menu végétarien



Production ferme locale et développement durable et production biologique

**Toute l'équipe de la Sprl  
Sorest Depoitre vous  
souhaite de joyeuses fêtes de  
fin d'année**

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques