











## Menu du mois de mai 2022

Lu 02/05 :	<b>Potage Florentine</b> 9 Pâtes Napolitaines 1,3,7 Fruit de saison	Lu 16/05:	<b>Potage champignons</b> 7,9 Chipolata 1 <b>Choux rouge</b> Pdt natures Fromage blanc aux fruits 7
Ma 03/05 :	<b>Potage tomates</b> 9 Escalope de dinde 1 Potée de <b>carottes</b> 7 Glace 3,7	Ma 17/05:	<b>Potage Portugais</b> 9 Steak de quorn 1  <b>Potée d'épinards</b> 7 Fruit de saison
Je 05/05 :	<b>Potage carottes</b> 9 Saucisses 1 Compote de pommes Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Je 19/05:	<b>Potage courgettes</b> 9 Goulash Hongroise 1,9 Frites 5 ou pâtes 1,3 Fruit de saison
Ve 06/05 :	<b>Potage Faubonne</b> 9  <b>Filet de poisson pané</b> 1, 3, 4,5 <b>Sauce provençale</b> Riz 1  <b>Yaourt de la ferme</b> 7	Ve 20/05:	<b>Potage Crécy</b> 9  <b>Poisson du jour</b> 4  <b>Poireaux à la crème</b> 1,7
Lu 09/05 :	<b>Potage cresson</b> 9 Pâtes carbonara 1, 3,7, 9 Fruit de saison	Lu 23/05 :	<b>Potage tomates</b> 9 Jambon grillé 1 <b>Haricots verts</b> 7 Pdt natures Biscuit 1,3,7
Ma 10/05 :	<b>Potage potiron</b> 7,9 Paupiette ardennaise 1 <b>Petits pois</b> 7 Pdt natures Biscuit 1,3,7	Ma 24/05:	<b>Potage céleri</b> 9 Steak haché 1 <b>Choux fleur au beurre de ferme</b> 7  Purée maison 7 Fruit 1,3,7
Je 12/05 :	<b>Potage Dubary</b> 7,9  <b>Boulettes végétarienne</b> 1,6 <b>Sauce liégeoise, carottes</b> 1 Frites 5 ou purée 7 Fruit de saison	Ve 27/05:	<b>Potage Fréneuse</b> 9 Fish stick 1,3,4,5 Crudités, sauce tartare 3,10 Pdt natures  <b>Yaourt de la ferme</b> 7
Ve 13/05 :	<b>Potage Andalou</b> 9  <b>Poisson blanc du jour</b> 4  <b>Petits légumes à la crème</b> 7,9 Boullgour 1 Mousse au chocolat 3,7		

Pour tout renseignement concernant les allergènes, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante :

[scholliers.sorestdepoitre@gmail.com](mailto:scholliers.sorestdepoitre@gmail.com)

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

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

et développement durable et  
production biologique

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