

Menu du mois de mai 2022

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

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