

Menu de décembre 2022

Lu 05/12 : Potage Portugais 1,9
Cordon bleu 1,3,7
Potée de choux de Milan 7
Fruit de saison

Ma 06/12 : Crème de choux fleur
1,7,9
Lasagne Bolognaise 1,3,7,9
Biscuit 1,3,7

Je 08/12 : Potage cerfeuil 1,9



Omelettes 3,7
Crudités de saison 10
Frites 5 pdt natures
Fruit de saison

Ve 09/12 : 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 12/12 : Potage champignons 1,9

Oiseaux sans tête 1
Petits pois 7
Pdt natures
Fruit de saison

Ma 13/12 : Potage vert pré 1,9
Filet de poulet braisé 1
Carottes sautées au thym 7
Blé 1
Biscuit 1,3,7

Je 15/12 : Potage céleri 1,9
Boudin 1,3,7
Compote de pommes
Frites 5 ou pdt natures
Fruit de saison

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



Ve 16/12 : Potage Andalou 1,9



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

Lu 19/12 : Potage potiron 1,9
Steak haché 1
Haricots verts 7
Pdt natures
Biscuit 1,3,7

Ma 20/12 : Potage poireaux 1,9
Macaroni jambon fromage 1



Sauce suprême 1,7
Fruit de saison

Je 22/12 : Potage carottes 1,9
Poulet 1
Crudités 10
Frites 5 ou pdt natures



Yaourt de la ferme 7

Ve 23/12 : Potage choux vert 1,9
Poisson blanc du jour 4
Petits légumes à la crème 1,7
Pdt natures
Fruit de saison



Menu végétarien



Production ferme locale,
développement durable et production
biologique



Issu de la pêche durable

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

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