









Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

Menu d'Octobre 2023

	LUNDI 02/10	MARDI 03/10	JEUDI 05/10	VENDREDI 06/10
MENU	Potage andalou 1,9 Steak haché 1 Potée de choux vert 7 Biscuit 1,3,7	 Potage vert pré 1,9 Macaroni jambon fromage 1,7 Sauce suprême 1,7 Fruit de saison	 Potage Carottes 1,9 Omelettes 3 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	 Potage Parisien 1,9 Filet de Hoki 4 Petits légumes à la crème 1,7 Boulgour 1 Flan au caramel 3,7
	LUNDI 09/10	MARDI 10/10	JEUDI 12/10	VENDREDI 13/10
MENU	Potage tomates 1,9 Filet de dinde 1 Potée de céleri rave 7 Biscuit 1,3,7	Potage Favorite 1,9 Escalope cordon bleu 1,3,7 Sauce méridionale Pâtes 1 Fruit de saison	 Potage Cerfeuil 1,9 Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt nature Yaourt de la ferme 7	 Potage Andalou 1,9 Poisson blanc du jour 4 Sauce moutarde 1,7,10 Riz sauté aux légumes Fruit de saison
	LUNDI 16/10	MARDI 17/10	JEUDI 19/10	VENDREDI 20/10
MENU	Potage carottes 1,9 Filet de poulet braisé 1 Panais sauté au beurre 1 Pdt nature Mousse au chocolat 7	Potage courgettes 1,9 Fusilli bolognaise 1,7 Fruit de saison	Potage portugais 1,9 Carbonnades flamandes 1,10 Carottes 7 Frites 5 ou purée 7 Fruit de saison	 Potage Pois 1,9 Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce provençale Quinoa Biscuit 1,3,7

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 majoritairement de l'agriculture biologique et de l'agriculture raisonnée.



Issu de la pêche durable



Production ferme locale, développement durable et production biologique



Menu végétarien

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