



Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

Menu de Novembre 2023

	LUNDI 06/11	MARDI 07/11	JEUDI 09/11	VENDREDI 10/11
MENU	<p>Potage Portugais 1,9 Paupiette ardennaise 1 Haricots beurre 7 Pdt natures Fruit de saison</p>	<p>Potage courgettes 1,9 Steak pané de quorn 1 Potée de carottes au thym 7 Galette 1,3,7</p>	<p>Potage navets 1,9 Poulet Sauce aux pêches 1 Frites 5 ou riz Fruit de saison</p>	<p>Potage Andalou 1,9 Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7 Purée 7 Crème vanille 3,7</p>
MENU	<p>LUNDI 13/11 Potage potimarron 1,9 Fusilli Carbonara 1,3,7 Fruit de saison</p>	<p>MARDI 14/11 Potage poireaux 1,9 Escalope de poulet rôtie 1 Choux fleur au beurre de ferme 7 Pdt natures Pain d'épices 1,3,7</p>	<p>JEUDI 16/11 Potage Florentine 1,9 Boulettes sauce tomates Champignons carottes 1,9 Frites 5 ou pâtes 1,3 Yaourt de la ferme,7</p>	<p>VENDREDI 17/11 Potage carotte 1,9 Fish stick de cabillaud 1,3,4 Crudités de saison 10 Sauce tartare maison 1,3,10 Pdt natures Fruit de saison</p>
MENU	<p>LUNDI 20/11 Crème de tomates au basilic 1,7,9 Nouilles sautées à la chinoise (nouilles, quorn, soja, poivrons, oignons) 1,3,6 Fruit de saison</p>	<p>MARDI 21/11 Potage vert pré 1,9 Pain de viande 1,3,7 Choux rouges Pdt natures Flan caramel 3,7</p>	<p>JEUDI 23/11 Potage Andalou 1,9 Saucisse 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt natures Biscuit 1,3,7</p>	<p>VENDREDI 24/11 Potage oignons 1,9 Poisson blanc du jour 4 Epinard à la crème 1,7 Semoule de blé 1 Fruit de saison</p>
MENU	<p>LUNDI 27/11 Potage Fréneuse 1,9 Fusilli à la napolitaine 1,7 Fruit de saison</p>	<p>MARDI 28/11 Potage tomates 1,9 Rôti de porc 1 Potée de chicons 7 Yaourt de la ferme 7</p>	<p>JEUDI 30/11 Potage Butternut 1,9 Vol au vent 1,7 Frites 5 ou purée maison 7 Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 1/12 Potage cresson 1,9 Colin d'Alaska meunière 1,3,4 Sauce aigre douce ananas Riz Biscuit 1,3,7</p>

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, 95% de nos légumes sont BIO ou issus d'une production locale et raisonnée.



Issu de la pêche durable



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable et production biologique

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