













Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

## Menu de Septembre 2024

	LUNDI 2/09	MARDI 3/09	JEUDI 5/09	VENDREDI 6/09
MENU	 <b>Potage julienne 9</b> Fusilli carbonara 1,3,7 Fruit de saison	<b>Potage potiron 9</b> Escalope cordon bleu 1,5,7 <b>Haricots princesses 7</b> Sauce espagnole 1 <b>Riz</b> Biscuit 1,3,7	 <b>Potage vert Pré 9</b> Boulettes sauce tomate 1,9 Frites 5 ou pâtes 1 Fruit de saison	 <b>Potage Portugais 9</b> <b>Poisson blanc du jour 4</b> <b>Poireaux à la crème 7</b> Pdt natures Glace 3,7
MENU	 <b>Potage cerfeuil 9</b> Lasagne bolognaise 1,3,7 Fruit de saison	 <b>Potage Dubary 9</b> Jambon grillé 1 <b>Carottes sautées au thym 7</b> Pdt natures Biscuit 1,3,7	 <b>Potage navets 9</b> Saucisse de campagne 1 Compote de pommes Frites 5 ou pdt  <b>Yaourt de la ferme</b>	 <b>Potage carottes 9</b> <b>Poisson du jour 4</b> <b>Epinards à la crème 7</b> Purée maison 7 Fruit de saison
MENU	 <b>Potage oignons 9</b> Steak emmental 1,7 <b>Potée de potiron</b> Fruit de saison	<b>Potage Andalou 9</b> Hamburger Végétarien 1,3,6,7 <b>Céleri à la crème 7,9</b> Pdt natures Fromage blanc aux fruits 7	<b>Potage tomates 9</b> Poulet rôti 1 <b>Crudités de saison 10</b> Frites 5 ou riz Fruit de saison	<b>Potage cresson 9</b> Pâtes au saumon 1,4 Sauce Aurore 1,7 Biscuit 1,3,7
MENU	 <b>Potage courgettes 9</b> Pain de viande 1 Choux rouge aux pommes Pdt natures Fruit de saison	<b>Potage Asperges 7,9</b> Filet de dinde 1 Potée de <b>scaroles</b> Cake 1,3,7	<b>Pas de repas</b>	/

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)

La majorité de nos potages ainsi que nos huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre sont issus majoritairement de l'agriculture biologique.



Issu de la pêche durable



contient du porc



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable

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