













Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu d'Octobre 2024

		MARDI 01/10	JEUDI 03/10	VENDREDI 04/10
MENU		Potage vert pré 1,9  Macaroni jambon fromage 1,7 Sauce suprême 1,7 Fruit de saison 	Potage Carottes 1,9  Omelette 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 caramel 3,7
	LUNDI 07/10	MARDI 08/10	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10
MENU	Potage tomates 1,9  Escalope de porc 1 Potée de céleri rave 7 Biscuit 1,3,7	Potage Favorite 1,9 Cordon bleu de volaille 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 natures 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 14/10	MARDI 15/10	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10
MENU	Potage carottes 1,9 Filet de poulet braisé 1 Panais sauté au beurre Pdt natures Mousse au chocolat 7	 Potage courgettes 1,9 Fusilli bolognaise 1,7 Fruit de saison	Potage portugais 1,9 Carbonnades de boeuf à la 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



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