









Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Décembre 2024

	LUNDI 02/12	MARDI 03/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
MENU	Potage Portugais 1,9 Cordon bleu 1,3,7 Potée de choux de Milan 7 Fruit de saison	 Potage chou fleur 1,7,9 Lasagne bolognaise 1,3,7,9 Biscuit 1,3,7	 Potage cerfeuil 1,9 Omelettes 3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt nature Fruit de saison	Crème de champignons 1,7,9 Nuggets de poulet 1,5 Sauce méridionale Pâtes 1 Chocolat 7 
MENU	Potage tomates 1,9  Steak haché 1 Petits pois 7 Pdt nature Fruit de saison	Potage navets 1,9  Jambon grillé 1 Carottes sautées au thym 7 Blé 1 Biscuit 1,3,7	/	/
MENU	LUNDI 16/12 Potage Potiron 1,9  Saucisse 1 Potée de chicons 7 Biscuit 1,3,7	MARDI 17/12 Potage poireaux 1,9  Macaroni jambon fromage 1  Sauce suprême 1,7 Fruit de saison	JEUDI 19/12 Potage carottes 1,9 Poulet 1 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt nature Fromage blanc 7	VENDREDI 20/12 /

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



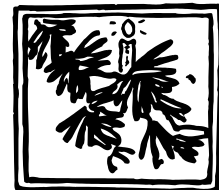
Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable



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



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