

















Sprl Soresst Depoitre

Tél : 068/268840

## Menu d'Avril 2025

	LUNDI 31/03	MARDI 01/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
MENU	Potage Florentine 1,9 Rôti de porc 1   Chou-fleur au beurre de ferme 7 Pommes natures Fruit de saison	Potage Tomates 1,9  Nouilles sautées à la chinoise 1,3,6,7 Biscuit 1,3,7	Potage Carottes 1,9  Boudin 1,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt  Yaourt de la ferme	Potage Faubonne 9  Filet de poisson pané 1,3,5,4 Sauce provençale Blé 1 Fruit de saison
MENU	LUNDI 07/04 Potage Potiron 1,9 Cordon bleu 1 Haricots verts 7 Pdt nature Biscuit 1,3,7	MARDI 08/04 Potage Cresson 1,9  Pâtes carbonara 1,7,9 Fruit de saison	JEUDI 10/04 Potage Panais 1,7,9  Boulettes sauce tomate 1 Frites 5 ou riz Fruit de saison	VENDREDI 11/04 Potage Andalou 1,9  Poisson blanc du jour 4  Petits légumes à la crème 7,9 Boulgour 1 Mousse au chocolat 3,7
MENU	LUNDI 14/04 Potage Portugais 1,9  Paupiette ardennaise 1 Petits pois 7 Pdt nature Fruit de saison	MARDI 15/04 Potage Fréneuse 1,9 Filet de poulet braisé 1 Potée de choux verts 7 Flan caramel 3,7	JEUDI 17/04 Potage Carottes 1,9 Steak haché de volaille 1 Compote de pommes Frites 5 ou purée maison 7 Biscuit 1,3,7	VENDREDI 18/04 Potage Cerfeuil 1,9 Pâtes au saumon 1,3,4,7 Sauce Aurore 1,7 Fruit de saison
MENU	LUNDI 21/04	MARDI 22/04 Potage Vert Pré 1,9  Fusilli bolognaise 1,7 Fruit de saison	JEUDI 24/04 Potage Asperge 1,9 Poulet rôti 1 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	VENDREDI 25/04 Potage Butternut 1,9  Poisson blanc du jour 4  Epinards à la crème 1,7 Semoule 1 Biscuit 1,3,7

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)



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