



Sprl Soresst Depoitre

Tél : 068/268840

Menu de Février 2025

	LUNDI 03/02	MARDI 04/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
MENU	Potage tomates 1,9 Steak haché boeuf 1  Haricots verts sautés au beurre de ferme 7 Pdt natures Fruit de saison	Potage poireaux 1,9  Pâtes farcies 4 fromages 1,3,7  Yaourt de la ferme 7	Potage céleri 1,9  Jambon grillé aux ananas 1 Frites 5 ou Riz Basmati Fruit de saison	Potage carottes 1,9  Poisson blanc du jour 4  Epinards à la crème 1,7 Purée 7 Biscuit 1,3,7
MENU	Potage Vert Pré 1,9 Cordon bleu 1,3,5,7 Carottes sautées au thym 7 Pdt natures Biscuit 1,3,7	Potage Butternut 1,9 Filet de poulet Potée d'endives 7 Fruit de saison	Potage Dubary 1,9  Boulettes sauce tomates 1,9 Frites 5 ou pâtes 1 Fruit de saison	Potage Portugais 1,9  Poisson blanc du jour 4  Céleri rave à la crème 1,7 Purée maison 7 Biscuit 1,3,7
MENU	Potage Florentine 1,9  Macaroni jambon fromage 1,3,7  Sauce suprême 1,7 Mousse au chocolat 3,7	Potage Potiron 1,9  Pain de viande 1,3,7 Potée de poireaux 7 Fruit de saison	Potage Faubonne 1,9 Poulet rôti 1 Compote de pommes  Frites 5 ou pdt natures Yaourt de la ferme 7	Potage tomates 1,9  Poisson blanc du jour 4 Crème aux petits légumes 1,7,9 Blé 1 Fruit de saison

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