















Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

## Menu de Janvier 2025

	LUNDI 06/01	MARDI 07/01	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
MENU	<b>Potage de panais 1,9</b>  Pain de viande 1,3,7 Choux rouges Pdt natures Flan caramel 3,7	<b>Potage Portugais 1,9</b>  Pâtes à la carbonara 1,3,7 Fruit de saison	<b>Potage potiron 1,9</b> Filet de poulet Sauce aux pêches 1 Frites ou riz Basmati Yaourt de la ferme 7 	<b>Potage cerfeuil 1,9</b> <b>Filet de cabillaud pané 1,3,4</b>  <b>Ratatouille niçoise</b> Boulgour 1 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 13/01	MARDI 14/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
MENU	<b>Potage Cresson 1,9</b>  Cassoulet 1 Purée maison 7 Fruit de saison	<b>Potage Andalou 1,9</b>  Rôti de porc 1 Potée de chicons 7 Mousse au chocolat 3,7	<b>Potage tomates 1,9</b> Steak haché de bœuf 1 Sce béarnaise 1,3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	<b>Potage Julienne 1,9</b> Pâtes au saumon 1,3,4,7 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 20/01	MARDI 21/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
MENU	<b>Potage Dubary 1,7,9</b> Escalope cordon bleu 1,3,7 Potée de carottes au thym 7 Fruit de saison	<b>Potage Portugais 1,9</b> Poêlée méditerranéenne (Quorn, courgettes, oignons, tomates, parmesan) 1,3,7 Gaufre 1,3,7	<b>Potage poireaux 1,9</b>  Boudin 1,3,7 Compote Frites 5 ou pdt Fruit de saison	<b>Potage carottes 1,9</b>  <b>Poisson blanc du jour 4</b> <b>Poireaux à la crème 1,7</b> Pdt natures  Crème vanille 3,7
	LUNDI 27/01	MARDI 28/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
	<b>Potage potiron 1,7,9</b>  Jambon grillé 1 Potée de choux vert 7 Biscuit 1,3,7	<b>Potage courgettes 1,7,9</b>  Fusilli à la bolognaise 1,3,7 Fruit de saison	<b>Potage choux vert 1,7,9</b>  Carbonnades de porc au curry (carottes, pois, oignons) 1,7 Frites 5 ou blé 1 Yaourt de la ferme 7 	<b>Potage andalou 1,9</b>  <b>Filet de cabillaud pané 1,3,4</b> Sce tartare 3,10 Crudités de saison 10 Pdt natures Fruit de saison

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