



Sorest Depoitre  
068/268840

## Menu de Mars 2025

	LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
MENU	<b>Potage Andalou 1,9</b>  Saucisse de campagne 1 Choux rouges aux pommes Pdt naturels Flan caramel 7	<b>Potage courgettes 1,9</b>  Pâtes piémontaises 1,3,7 (jambon parme, dès de volaille, oignons, tomates, basilic, mozzarella) Fruit de saison	<b>Potage Cresson 1,9</b> Filet de dinde sauté 1  Panais au <b>beurre</b> Pdt naturels Riz au lait 3,7	<b>Potage tomates 1,9</b> Vol au vent 1,7 Frites 5 ou riz Biscuit 1,3,7	<b>Potage champignons 1,9</b>  <b>Filet de poisson pané 1,3,4</b> <b>Ratatouille niçoise</b> Coquillettes 1 Fruit de saison
	LUNDI 17/03	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
MENU	<b>Potage Portugais 1,9</b>  Pain de viande 1 Potée de <b>chicons</b> 7 Crème vanille 3,7	<b>Potage aux pois 1,9</b> Fusilli Napolitaine 1,3,7 Fruit de saison	<b>Potage Parisien 1,9</b> Filet de poulet rôti 1  <b>Epinards au beurre</b> 7 Pdt naturels Glace 3,7	<b>Potage carottes 1,9</b>  <b>Omelette BIO</b> 3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou purée 7 Fruit de saison	<b>Potage au chou 1,9</b>  <b>Poisson blanc du jour</b> 4 <b>Poireaux à la crème</b> 1,7  Pdt naturels Biscuit 1,3,7
	LUNDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
MENU	<b>Potage Dubary 1,9</b>  Epigramme d'agneau 1 <b>Carottes sautées au thym</b> 7 Purée maison 7 Fruit de saison	<b>Potage Tomates 1,9</b>  Jambon grillé 1 Potée de <b>céleri rave</b> 7 <b>Yaourt de la ferme</b> 7 	<b>Potage champignons 1,9</b> Escalope de dinde 1 <b>Choux de Bruxelles</b> 7 Pdt naturels Fruit de saison	<b>Potage Potiron 1,9</b> Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 10 Frites 5 ou salade de pdt 10 Gaufre 1,3,7	<b>Potage vert pré 1,9</b>  Lasagnes 1,3,7,9 Glace 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