



Sprl Soiret Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Mai 2024

	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
MENU	Potage chou fleur 1,7,9 Fusilli à la napolitaine 1,7 Flan caramel 3,7	Potage portugais 1,9 Cordon bleu 1,3,7 Potée d'épinards 7 Fruit de saison	Potage julienne 1,9 Filet de poulet 1 Compote Frites 5 ou pdt Fromage blanc aux fruits 7	Potage crécy 1,9  Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7 Purée maison 7 Fruit de saison 
MENU	/	Potage céleri 1,9  Steak de quorn Sauce curry aux légumes Riz Fruit de saison	Potage courgettes 1,9 Boulettes de volaille Sauce liégeoise, carottes Frites 5 ou purée maison  Yaourt de la ferme 7	Potage potiron 1,9  Fish stick 1,3 Crudités, sauce tartare 3,10 Pdt nature Fruit de saison
MENU	Potage vert pré 1,9 Jambon grillé 1 Potée de carottes au thym 7  Biscuit 1,3,7	Potage andalou 1,9 Steak haché 1 Chou fleur au beurre de ferme 7  Pdt nature  Fruit de saison	Potage navets 1,9  Omelette 3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Potage portugais 1,9  Poisson du jour 4 Brocolis 7 Purée maison 7 Flan caramel 3,7

Pour tout renseignement concernant les allergènes, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : scholliers.soiretdepoitre@gmail.com

La majorité de nos potages ainsi que nos huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre sont issus majoritairement de l'agriculture biologique, 95% de nos légumes sont BIO ou issus d'une production locale et raisonnée.



Issu de la pêche durable



contient du porc



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable et production biologique

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