












Sprl Sorest Depoitre  
Tél : 068/268840

## Menu de Mai 2025

	LUNDI 12/05	MARDI 13/05	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
MENU	<b>Potage chou-fleur 1,7,9</b> Fusilli à la napolitaine 1,7 Flan caramel 3,7	<b>Potage Portugais 1,9</b> Cordon bleu 1,7 Potée d'épinards 7 Fruit de saison	<b>Potage poireaux 1,9</b> Steak haché de bœuf 1 Compote Frites 5 ou pdt Biscuit 1,3,7	<b>Potage Crécy 1,9</b>  <b>Poisson du jour 4</b>  <b>Poireaux à la crème 1,7</b> Purée maison 7 Fruit de saison
	LUNDI 19/05	MARDI 20/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
MENU	<b>Potage tomates 1,9</b>  Rôti de porc Sauce espagnole 1 <b>Haricots verts 7</b> Riz Biscuit 1,3,7	<b>Potage céleri 1,9</b>  Falafels 1 Sauce tomate julienne 9 Blé 1 Fruit de saison	<b>Potage courgettes 1,9</b> Boulettes de volaille Sauce liégeoise, <b>carottes</b> Frites ou purée maison  <b>Yaourt de la ferme 7</b>	<b>Potage butternut 1,9</b>  <b>Fish stick 1,3</b> Crudités, sauce tartare 3,10 Pdt natures Fruit de saison
	LUNDI 26/05	MARDI 27/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
MENU	<b>Potage vert pré 1,9</b>  Jambon grillé 1 <b>Potée de carottes au thym 7</b> Biscuit 1,3,7	<b>Potage Faubonne 1,9</b>  Fusilli bolognaise 1 Fruit de saison	/	<b>Potage Portugais 1,9</b>  <b>Poisson du jour 4</b> <b>Brocolis 7</b> Boulgour 1 Mousse au citron 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