Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu d'Octobre 2025

	LUNDI 29/09	MARDI 30/09	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
	Potage andalou 1,9 Steak haché 1 Potée de choux vert 7 Biscuit 1,3,7	Potage vert pré 1,9 Macaroni jambon fromage 1,7 Sauce suprême 1,7 Fruit de saison	Potage carottes 1,9 Omelettes 3 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Potage parisien 1,9 Filet de Hoki 4 Petits légumes à la crème 1,7 Boulgour 1 Flan caramel 3,7
	LUNDI 06/10	MARDI 07/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
MENU	Potage tomates 1,9 Veggie burger (légumes) 1 Potée de céleri rave 7 Biscuit 1,3,7	Potage favorite 1,9 Escalope de volaille panée 1 Sauce méridionale Pâtes 1 Fruit de saison	Potage cerfeuil 1,9 Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt natures Yaourt de la ferme 7	Potage potiron 1,9 Poisson blanc du jour 4 Sauce moutarde 1,7,10 Riz sauté aux légumes Fruit de saison
	LUNDI 13/10	MARDI 14/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
MENU	Potage carottes 1,9 Filet de poulet braisé 1 Choux-raves sautés au beurre 7 Pdt natures Mousse au chocolat 7	Potage courgettes 1,9 Fusilli bolognaise 1,7 Fruit de saison	Potage portugais 1,9 Carbonnades flamandes 1,10 Carottes 7 Frites 5 ou purée 7 Fruit de saison	Potage pois 1,9 Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce provençale Quinoa Biscuit 1,3,7

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