



Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

## Menu de Janvier 2026

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
MENU	<p>Potage de panais 1,9</p> <p>Pain de viande 1,3,7</p> <p>Pois carottes 7</p> <p>Pdt natures</p> <p>Flan caramel 3,7</p>	<p>Potage Portugais 1,9</p> <p>Pâtes à la carbonara 1,3,7</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage potiron 1,9</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Sauce aux pêches 1</p> <p>Frites ou riz</p> <p>Yaourt de la ferme 7</p>	<p>Potage cerfeuil 1,9</p> <p>Filet de cabillaud pané 1,3,4</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Boulgour 1</p> <p>Biscuit 1,3,7</p>
	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
MENU	<p>Potage Cresson 1,9</p> <p>Cassoulet 1</p> <p>Purée maison 7</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage Andalou 1,9</p> <p>Rôti de porc 1</p> <p>Potée de chicons 7</p> <p>Mousse au chocolat 3,7</p>	<p>Potage tomates 1,9</p> <p>Steak haché bœuf 1</p> <p>Sce béarnaise 1,3,7</p> <p>Crudités de saison 10</p> <p>Frites 5 ou pdt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage Julienne 1,9</p> <p>Pâtes au saumon 1,3,4,7</p> <p>Biscuit 1,3,7</p>
	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
MENU	<p>Potage oignons 1,9</p> <p>Escalope cordon bleu</p> <p>Potée de carottes au thym 7</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage Dubary 1,7,9</p> <p>Poêlée méditerranéenne (Quorn, courgettes, oignons, tomates, parmesan)</p> <p>1,3,7</p> <p>Gaufre 1,3,7</p>	<p>Potage poireaux 1,9</p> <p>Steak haché de volaille 1</p> <p>Compote</p> <p>Frites 5 ou pdt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage carottes 1,9</p> <p>Poisson blanc du jour 4</p> <p>Poireaux à la crème 1,7</p> <p>Pdt natures</p> <p>Crème vanille 3,7</p>
	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
	<p>Potage potiron 1,9</p> <p>Jambon grillé 1</p> <p>Potée de choux vert 7</p> <p>Yaourt de la ferme 7</p>	<p>Potage courgettes 1,7,9</p> <p>Fusilli à la bolognaise 1,3,7</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage choux vert 1,7,9</p> <p>Waterzooï de volaille aux légumes 1,7,9</p> <p>Frites 5 ou blé 1</p> <p>Biscuit 1,3,7</p>	<p>Potage andalou 1,9</p> <p>Filet de cabillaud pané 1,3,4</p> <p>Sce tartare 3,10</p> <p>Crudités de saison 10</p> <p>Pdt natures</p> <p>Fruit de saison</p>

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