













Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Mai 2026

	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
MENU	Potage portugais 1,9  Macaroni Sauce 4 fromages 1,7 Flan caramel 3,7	Potage choux fleur 1,7,9 Cordon bleu 1,7 Potée d'épinards 7 Fruit de saison	Ascension	Potage Crécy 1,9  Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7  Purée maison 7 Fruit de saison
MENU	 Potage tomates 1,9 Escalope panée végété 1,3 Sauce espagnole 1 Haricots verts 7 Riz Fruit de saison	Potage céleri 1,9  Boulettes végété 1,6 Sauce champignons 1,7 Blé 1 Yaourt de la ferme 7 	Potage courgettes 1,9  Saucisses 1 Compote Purée maison 7 Biscuit 1,3,7	Potage Butternut 1,9  Fish stick 1,4 Crudités, sauce tartare 3,10 Pdt natures Fruit de saison
MENU	Pentecôte	 Potage Faubonne 1,9 Fusilli bolognaise végété 1,3 Fruit de saison	Potage asperges 1,9 Lentilles Sauce provençale  Riz Fromage blanc aux fruits 7	Potage Portugais 1,9   Waterzooï de poisson 1,4,7,9 Boulgour 1 Fruit de saison

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