



















Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Juin 2026

	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
MENU	Potage champignons 1,7,9 Sauté de dinde 1 Potée de poireaux 7 Biscuit 1,3,7	Potage tomates 9  Nouilles sautées à la chinoise (quom, œufs, soja, poivrons, oignons) 1,3,6,7 Fruit de saison	Potage carottes 9  Boudin blanc 1,7  Compote de pommes Frites ou pdt Fromage blanc 7	Potage oignons 9  Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce aigre douce ananas Ris basmati Fruit de saison
MENU	Potage courgettes 1,9 Rôti de porc  Potée de carottes au thym Biscuit 1,3,7	Potage julienne 9  Pâtes carbonara 1,3,7 Fruit de saison	Potage faubonne 9 Steak haché de dinde 1 Ratatouille niçoise Frites ou boulgour 1 Fruit de saison	Potage portugais 9  Poisson blanc du jour 4 Epinards à la crème 1,7 Pommes natures Glace 3,7
MENU	Potage brocoli 1,9  Poêlée méditerranéenne 1,3,7 (Pennes, tomates, courgettes, oignons, poivrons, quom, parmesan) Fruit de saison	Potage potiron 7,9 Cordon bleu 1,5,7 Haricots verts 7 Riz  Yaourt de la ferme 7	Potage carotte 9 Vol au vent 1,7 Frites ou blé 1 Fruit de saison	Potage favorite 9 Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 3,10 Salade de pommes de terre 3.10 Biscuit 1,3,7
MENU	Potage poireaux 9  Pain de viande 1  Potée de céleri rave Pdt natures Flan caramel 3,7	Potage andalou 9  Jambon grillé 1  Petits pois 7 Pdt natures Fruit de saison	Potage pois 9  Boulettes sauce tomates 1,9  Frites ou riz Fruit de saison	Potage tomates 9  Pâtes au saumon 1,3,4,7 (saumon, petit pois) Biscuit 1,3,7

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

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



Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840



Issu de la pêche durable



contient du porc









Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable

Menu de Juin 2026

	LUNDI 29/06	MARDI 30/06	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
	<p>Potage courgettes 1,9</p> <p> Macaroni jambon fromage 1,7</p> <p>Sauce suprême 1,7</p> <p>Biscuit 1, 3,7</p>	<p>Potage Dubary 1, 9</p> <p> Escalope de porc 1</p> <p> Carottes au thym 7</p> <p>Pdt natures</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage vert pré 1,9</p> <p> Roulade de jambon à la russe 3,10</p> <p> Crudités de saison 3,10</p> <p>Salade de pdt 3,10 ou frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage butternut 1,9</p> <p> Poisson blanc 4</p> <p>Brocolis sauce crème 1,7</p> <p>Semoule de blé 1</p> <p>Crème chocolat 3,7</p>

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