



Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

## Menu de Juin 2024

	LUNDI 3/06	MARDI 4/06	JEUDI 6/06	VENDREDI 7/06
MENU	Potage champignons 1,7,9 Rôti de dinde 1 Potée de <b>poireaux</b> 7 Biscuit 1,3,7	Potage tomates 9 Nouilles sautées à La Chinoise ( quorn, œufs, soja, légumes) 1,3,5,6,7 Fruit de saison	Potage carotte 9 Saucisse de campagne 1 Compote de pommes Frites 5 ou pdt Yaourt de la ferme 7	Potage Oignons 9 Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce aigre douce ananas Riz Basmati Fruit de saison
MENU	Potage courgettes 9 Rôti de porc 1 Potée de <b>carottes</b> 7 Biscuit 1,3,7	Potage Faubonne 9 Pâtes bolognaise 1,3 Fruit de saison	Potage julienne 9 Poulet rôti 1 Céleri rave betterave rouge 9,10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Potage portugais 9 Poisson blanc du jour 4 Epinards à la crème 1,7 Purée maison 7 Glace 3,7
MENU	Potage brocolis 7,9 Poêlée méditerranéenne 1,3,7 (Pennes, <b>tomates</b> , <b>courgettes</b> , <b>oignons</b> , <b>poivrons</b> , quorn, parmesan) Fruit de saison	Potage Potiron 7,9 Cordon bleu 1,3,5,7 Haricots verts 7 Riz Yaourt de la ferme 7	Potage carottes 9 Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Potage Favorite 9 Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 10 Salade de pommes de terre 3,10 Biscuit 1,3,7
MENU	Potage poireaux 9 Pain de viande 1 Choux rouge Pdt natures Flan au 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 5 ou riz Fruit de saison	Potage tomates 9 Pâtes au saumon 1,3,4,7 Biscuit 1,3,7

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)

La majorité de nos potages ainsi que nos huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre sont issus majoritairement de l'agriculture biologique, 95% de nos légumes sont BIO ou issus d'une production locale et raisonnée.



Issu de la pêche durable



contient du porc



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable et production biologique

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