

Menu de février 2023

Lu 30/01 : **Potage Potiron 1,7,9**
Rôti de porc 1
Potée de choux vert 7
Biscuit 1,3,7

Ma 31/01 : **Potage courgettes 1,7,9**
Fusilli à la bolognaise 1,3,7
Fruit de saison

Je 02/02 : **Potage choux vert 1,7,9**
Carbonnades de porc au
curry
(carottes, pois, oignons)
1,7
Frites 5 ou blé 1
Fruit de saison


Ve 03/02 : **Potage Andalou**  1,9

Filet de cabillaud pané
1,3,4

Sce tartare 3,10, crudités
de saison
Pdt nature
Fromage blanc 7

Lu 06/02 : **Potage tomates 1,7,9**

Filet de poulet 1
Haricots verts sautés au

 **beurre de ferme 7**
Pdt nature
Fruit de saison

Ma 07/02 : **Potage poireaux 1,7,9**



Pâtes farcies 4 fromages
1,3,7

 **Yaourt de la ferme 7**

Je 09/02 : **Potage céleri 1,7,9**
Jambon grillé aux ananas 1
Frites 5 ou **Riz Basmati**
Fruit de saison

Ve 10/02 : **Potage carottes 1,9**



Poisson blanc du jour  4

Epinards à la crème 1,7

Purée 7

Biscuit 1,3,7

Lu 13/02 : **Potage Butternut 1,9**

Steak emmenthal 1,3,7

Potée d'endives 7

Mousse chocolat 3,7

Ma 14/02 : **Potage céleri 1,9**

Macaroni jambon fromage

1,3,7



Sauce suprême 1,7

Fruit de saison

Je 16/02 : **Potage Dubary 1,9**

Rôti de dinde rôti 1

Crudités de saison 10

Frites 5 ou pdt nature

Fruit de saison

Ve 17/02 : **Potage Portugais 1,9**

Filet de Perche 4

Céleri rave à la crème 1,7

Purée maison 7

Biscuit 1,3,7

Yaourt de la ferme 7

Tous nos potages ainsi que nos huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre sont issus de l'agriculture biologique

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



Menu végétarien



Production ferme locale
et développement durable et
production biologique

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques