


## Menu du mois de mai 2023


Lu 15/05: Potage chou fleur 7,9  
Fusilli à la bolognaise 1  
Fromage blanc aux fruits 7

Ma 30/05: Potage Andalou 9  
Steak de quorn 1  
Sauce curry aux légumes  
Riz  
Fruit de saison

Ma 16/05: Potage Portugais 9  
Cordon bleu 1,3,7

 Potée d'épinards 7  
Fruit de saison

Je 01/06: Potage choux fleur 7,9  
Omelette 3,7


 Crudités de saisons 10  
Frites 5 ou pdt  
Fruit de saison

Ve 19/05: Potage Crécy 9



 Poisson du jour 4   
Poireaux à la crème 1,7

Ve 02/06: Potage Portugais 9   
Poisson du jour 4  
Brocolis 1,7  
Purée maison 7  
Flan caramel 3,7

Lu 22/05: Potage tomates 9  
Jambon grillé 1  
Haricots verts 7  
Pdt natures  
Biscuit 1,3,7

 Issu de la pêche durable

Ma 23/05: Potage céleri 9  
Steak haché 1  
Choux fleur au beurre 7  
Pdt natures  
Fruit de saison

 Menu végétarien  
 Production ferme locale  
et développement durable et  
production biologique

Je 25/05: Potage courgettes 9  
Boulettes de volaille 1  
Sauce liégeoise, carottes  
Frites 5 ou purée maison 7  
Fruit de saison

Yaourt de la ferme 7 

Ve 26/05: Potage potiron 9   
Fish stick 1,3  
Crudités de saison  
sauce tartare 3,10  
Pdt natures  
Fruit de saison

Pour tout renseignement concernant les  
allergènes, n'hésitez pas à nous contacter  
à l'adresse suivante :  
[scholliers.sorestdepoire@gmail.com](mailto:scholliers.sorestdepoire@gmail.com)

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