









Sprl Soiret Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Février 2024

	LUNDI 05/02	MARDI 06/02	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02
MENU	Potage tomates 1,9  Steak haché 1 Haricots verts sautés au beurre de ferme 7 Pdt natures Fruit de saison	Potage poireaux 1,9  Pâtes farcies 4 fromages 1,3,7 Yaourt de la ferme 7	Potage céleri 1,9 Jambon grillé  aux ananas 1 Frites ou riz Basmati Fruit de saison	Potage carottes 1,9 Poisson blanc du jour 4 Epinards à la crème 1,7 Purée 7 Biscuit 1,3,7
MENU	Potage Florentine 1,9  Macaroni jambon fromage 1,3,7 Sauce suprême 1,7 Mousse au chocolat 3,7		Potage Dubary 1,9  Boulettes sauce tomates 1,9 Frites 5 ou pâtes 1 Fruit de saison	Potage Portugais 1,9 Filet de Perche 4 Céleri rave à la crème 1,7 Purée maison 7 Biscuit 1,3,7
MENU	Potage Vert Pré 1,9 Cordon bleu 1,3,5,7 Carottes sautées au thym 7 Pdt natures Biscuit 1,3,7	Potage potiron 1,9  Pain de viande 1,3,7 Potée de poireaux 7 Fruit de saison	Potage Faubonne 1,9 Poulet rôti 1 Compote de pommes Frites 5 ou pdt natures Yaourt de la ferme 7	Potage tomates 1,9 Poisson blanc du jour 4 Crème aux petits légumes 1,7,9 Riz basmati Fruit de saison

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

Tous 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