
















Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

## Menu d'Avril 2024

	LUNDI 01/04	MARDI 02/04	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
MENU	/	 Potage Andalou 1,9 Nouilles sautées à la chinoise 1,3,6,7 Biscuit 1,3,7	 Potage carottes 1,9 Boudin 1,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt Crème vanille	 Potage Faubonne 9 Filet de poisson pané 1,3,4,5 Sauce provençale Blé 1  Yaourt de la ferme 7
MENU	LUNDI 08/04 Potage Potiron 1,9 Cordon bleu 1 Haricots verts 7 Pdt natures Biscuit 1,3,7	MARDI 09/04  Potage cresson 1,9 Pâtes carbonara 1,7,9 Fruit de saison	JEUDI 11/04  Potage Panais 1,7,9 Boulettes sauce tomate 1 Frites 5 ou riz Fruit de saison	VENDREDI 12/04  Potage Andalou 1,9 Poisson blanc du jour 4  Petits légumes à la crème 7,9 Boulgour 1 Mousse au chocolat 3,7
MENU	LUNDI 15/04  Potage Portugais 1,9 Paupiette ardennaise 1 Petits pois 7 Pdt natures Fruit de saison	MARDI 16/04 Potage Faubonne 1,9 Filet de poulet braisé 1 Potée de choux verts 7 Flan caramel 3,7	JEUDI 18/04 Potage carottes 1,9 Steak haché de volaille 1 Compote de pommes Frites 5 ou purée maison Biscuit 1,3,7	VENDREDI 19/04 Potage cerfeuil 1,9 Pâtes au saumon 1,3,4,7 Sauce Aurore 1,7 Fruit de saison
MENU	LUNDI 22/04  Potage fréneuse 1,9 Rôti de porc 1 Carottes sautées au thym 7 Pdt natures Crème chocolat 3,7	MARDI 23/04  Potage Vert pré 1,9 Fusilli bolognaise 1,7 Fruit de saison	JEUDI 25/04 Potage asperge 1,9 Poulet rôti 1 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	VENDREDI 26/04  Potage butternut 1,9 Poisson blanc du jour 4 Epinards à la crème 1,7  Purée maison 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)

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