



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	<b>Potage tomates</b> 9 Nouilles sautées à La Chinoise ( quorn, œufs, soja, légumes) 1,3,5,6,7 Fruit de saison	<b>Potage carotte</b> 9 Saucisse de campagne 1 Compote de pommes Frites 5 ou pdt  <b>Yaourt de la ferme</b> 7	<b>Potage Oignons</b> 9  <b>Filet de poisson pané</b> 1,3,4 Sauce aigre douce ananas <b>Riz Basmati</b> Fruit de saison
	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
MENU	<b>Potage courgettes</b> 9 Rôti de porc 1 Potée de <b>carottes</b> 7 Biscuit 1,3,7	<b>Potage Faubonne</b> 9 Pâtes bolognaise 1,3 Fruit de saison	<b>Potage julienne</b> 9 Poulet rôti 1 Céleri rave betterave rouge 9,10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	<b>Potage portugais</b> 9  <b>Poisson blanc du jour</b> 4 <b>Epinards à la crème</b> 1,7 Purée maison 7 Glace 3,7
	LUNDI 17/06	MARDI 18/06	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
MENU	<b>Potage brocolis</b> 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	<b>Potage Potiron</b> 7,9 Cordon bleu 1,3,5,7 <b>Haricots verts</b> 7 Riz <b>Yaourt de la ferme</b> 7	<b>Potage carottes</b> 9 Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt Fruit de saison	<b>Potage Favorite</b> 9 Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 10 Salade de pommes de terre 3,10 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 24/06	MARDI 25/06	JEUDI 27/06	VENDREDI 28/06
MENU	<b>Potage poireaux</b> 9  Pain de viande 1 Choux rouge Pdt natures Flan au caramel 3, 7	<b>Potage andalou</b> 9 Jambon grillé 1 <b>Petits pois</b> 7 Pdt natures Fruit de saison	<b>Potage pois</b> 9 Boulettes sauce tomates 1,9 Frites 5 ou riz Fruit de saison	<b>Potage tomates</b> 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