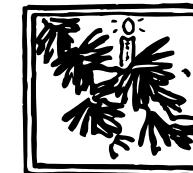









Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Décembre 2023



	LUNDI 04/12	MARDI 05/12	JEUDI 07/12	VENDREDI 08/12
MENU	Potage Portugais 1.9 Cordon bleu 1.3.7 Potée de choux de Milan 7 Fruit de saison	Crème de choux fleur 1.7.9 Lasagne Bolognaise 1.3.7.9 Biscuit 1.3.7	Potage cerfeuil 1.9  Omelettes 3.7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt nature Fruit de saison	Potage carotte 1,9  Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7 Purée maison 7  Mousse au chocolat 3.7
	LUNDI 11/12	MARDI 12/12	JEUDI 14/12	VENDREDI 15/12
MENU	Potage tomates 1.9 Oiseaux sans tête 1 Petits pois 7 Pdt nature Fruit de saison	Potage champignons 1.7.9 Jambon grillé 1 Carottes sautées au thym 7 Blé 1 Biscuit 1.3.7	/	/
	LUNDI 18/12	MARDI 19/12	JEUDI 21/12	VENDREDI 22/12
MENU	Potage potiron 1.9 Steak haché 1 Haricots verts 7 Pdt nature Biscuit 1.3.7	Potage poireaux 1.9  Macaroni jambon fromage 1 Sauce suprême 1.7 Fruit de saison	Potage carottes 1.9 Poulet 1 Crudités de saison 10 Frites ou pdt nature  Yaourt de la ferme	<i>Cacao pour tous</i>

Pour tout renseignement concernant les allergènes, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : 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



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable et production biologique

Toute l'équipe de la Sprl Sorest Depoitre
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

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