



Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

Menu de Juin 2025

	LUNDI 02/06	MARDI 03/06	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
MENU	Potage champignons 1,7,9 Sauté de dinde 1 Potée de poireaux 7 Biscuit 1,3,7	Potage tomates 9  Nouilles sautées à la chinoise (quorn, œufs, soja, légumes) 1,3,5,6,7 Fruit de saison	Potage carottes 9  Saucisse de campagne 1 Compote de pommes Frites 5 ou pdt  Yaourt de la ferme 7	Potage oignons 9  Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce aigre douce ananas Ris basmati Fruit de saison
	LUNDI 09/06	MARDI 10/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
MENU	/	Potage Faubonne 9  Pâtes carbonara 1,3,7 Fruit de saison	Potage julienne 9 Steak haché de dinde 1 Céleri rave betterave rouge 9,10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Potage portugais 9  Poisson blanc du jour 4 Epinards à la crème 1,7 Purée maison 7 Glace 3,7
	LUNDI 16/06	MARDI 17/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
MENU	Potage brocolis 7,9  Poêlée méditerranéenne 1,3,7 (Pennes, tomates, courgettes, oignons, poivrons, quorn, parmesan) Fruit de saison	Potage Potiron 7,9 Cordon bleu 1,3,5,7 Haricots verts 7 Riz  Yaourt de la ferme 7	Potage carotte 9  Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou pdt Fruit de saison	Potage Favorite 9 Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 10 Salade de pommes de terre 3.10 Biscuit 1,3,7

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



Issu de la pêche durable



contient du porc



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable

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