















Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840

Menu de Janvier 2026

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
MENU	<p>Potage de panais 1,9 Pain de viande 1,3,7 Pois carottes 7 Pdt natures Flan caramel 3,7</p> 	<p>Potage Portugais 1,9 Pâtes à la carbonara 1,3,7 Fruit de saison</p> 	<p>Potage potiron 1,9 Filet de poulet Sauce aux pêches 1 Frites ou riz Yaourt de la ferme 7</p> 	<p>Potage cerfeuil 1,9 Filet de cabillaud pané 1,3,4 Ratatouille niçoise Boulgour 1 Biscuit 1,3,7</p> 
	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
MENU	<p>Potage Cresson 1,9 Cassoulet 1 Purée maison 7 Fruit de saison</p> 	<p>Potage Andalou 1,9 Rôti de porc 1 Potée de chicons 7 Mousse au chocolat 3,7</p> 	<p>Potage tomates 1,9 Steak haché bœuf 1 Sce béarnaise 1,3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison</p>	<p>Potage Julienne 1,9 Pâtes au saumon 1,3,4,7 Biscuit 1,3,7</p>
	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
MENU	<p>Potage oignons 1,9 Escalope cordon bleu Potée de carottes au thym 7 Fruit de saison</p>	<p>Potage Dubary 1,7,9 Poêlée méditerranéenne (Quorn, courgettes, oignons, tomates, parmesan) 1,3,7 Gaufre 1,3,7</p> 	<p>Potage poireaux 1,9 Steak haché de volaille 1 Compote Frites 5 ou pdt Fruit de saison</p>	<p>Potage carottes 1,9 Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7 Pdt natures Crème vanille 3,7</p> 
	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
	<p>Potage potiron 1,9 Jambon grillé 1 Potée de choux vert 7 Yaourt de la ferme 7</p> 	<p>Potage courgettes 1,7,9 Fusilli à la bolognaise 1,3,7 Fruit de saison</p> 	<p>Potage choux vert 1,7,9 Waterzooï de volaille aux légumes 1,7,9 Frites 5 ou blé 1 Biscuit 1,3,7</p> 	<p>Potage andalou 1,9 Filet de cabillaud pané 1,3,4 Sce tartare 3,10 Crudités de saison 10 Pdt natures Fruit de saison</p> 

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