



Sprl Sorest Depoitre  
Tél : 068/268840

## Menu de Février 2026

	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
MENU	<b>Potage tomates 1,9</b> Steak haché boeuf 1 <b>Haricots verts sautés au beurre de ferme 7</b> Pdt natures Fruit de saison	<b>Potage poireaux 1,9</b> Tortellini ricotta, mozzarella et tomates 1,3,7 Yaourt de la ferme 7	<b>Potage céleri 1,9</b> Jambon grillé Sauce aux ananas 1 Frites 5 ou <b>Riz Basmati</b> Fruit de saison	<b>Potage carottes 1,9</b> <b>Poisson blanc du jour 4</b> <b>Epinards à la crème 1,7</b> Purée 7 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 09/02	MARDI 10/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
MENU	<b>Potage vert pré 1,9</b> Cordon bleu 1,3,5,7 <b>Haricots verts 7</b> Riz Biscuit 1,3,7	<b>Potage butternut 1,9</b> Filet de poulet 1 <b>Potée d'endives 7</b> Fruit de saison	<b>Potage dubarry 1,9</b> Boulettes sauce tomates 1,9 Frites 5 ou pâtes 1 Fruit de saison	<b>Potage portugais 1,9</b> <b>Poisson blanc du jour 4</b> <b>Céleri rave à la crème 1,7</b> 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)



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