



Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Février 2026

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