



Sprl Soresst Depoitre

Tél : 068/268840

Menu de Mars 2026

	LUNDI 02/03	MARDI 03/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
MENU	Potage Florentine 1,9 Macaroni jambon  fromage 1,7  Sauce suprême 1,7 Fruit de saison	Potage Potiron 1,9 Pain de viande 1,3,7 Potée de poireaux 7 Mousse au chocolat 7	Potage Faubonne 1,9 Poulet rôti 1 Compote de pommes Frites ou pdt naturelles  Yaourt de la ferme 7	Potage butternut 1,9  Poisson blanc du jour 4 Crème aux petits légumes 1,7,9 Blé 1 Fruit de saison
	LUNDI 09/03	MARDI 10/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
MENU	Potage Andalou 1,9  Saucisse de campagne 1 Choux rouges aux pommes Pdt naturelles Flan caramel 7	Potage courgettes 1,9 Pâtes farcies 4 fromages Sauce aurore 1,3,7 Fruit de saison	Potage tomates 1,9 Vol au vent 1,7 Frites ou riz Biscuit 1,3,7	Potage champignons 1,9  Filet de poisson pané 1,3,4 Ratatouille niçoise Coquillettes 1,3 Fruit de saison
	LUNDI 16/03	MARDI 17/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
MENU	Potage aux pois 1,9 Fusilli napolitaine 1,3,7 Fruit de saison	Potage Portugais 1,9  Rôti de porc 1 Potée de chicons 7 Crème vanille 7	 Omelette BIO 3,7 Crudités de saison 10 Frites ou purée 7 Fruit de saison	 Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7 Boulgour 1 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 23/03	MARDI 24/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
MENU	Potage Dubary 1,9 Epigramme d'agneau 1 Carottes sautées au thym 7 Riz Fruit de saison	Potage tomates 1,9 Escalope panée 1 Potée de céleri rave 7,9  Yaourt de la ferme 7	Potage potiron 1,9 Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 10 Frites ou salade de pdt 10 Gaufre 1,3,7	 Potage vert pré 1,9 Lasagnes 1,7 Fruit de saison

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



Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu de Mars 2026



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