



Sprl Sorest Depoitre
Tél : 068/268840

Menu d'Octobre 2026

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
	Potage andalou 9 Steak haché 1 Potée de choux vert 7 Biscuit 1,3,7	Potage vert pré 9 Macaroni jambon fromage 1,7 Sauce suprême 1,7 Fruit de saison	Potage carottes 9 Omelettes 3 Crudités de saison 10 Frites ou pdt Fruit de saison	Potage parisien 9 Filet de Hoki 4 Petits légumes à la crème 1,7,9 Boulgour 1 Flan caramel 7
	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
MENU	Potage tomates 9 Véggie burger (légumes) 1 Potée de céleri rave 7 Biscuit 1,3,7	Potage favorite 9 Gyros de porc Pâtes grecques 1 Yaourt de la ferme 7	Potage cerfeuil 9 Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites ou pdt nature Fruit de saison	Potage potiron 9 Poisson blanc du jour 4 Sauce moutarde 1,7,10 Riz sauté aux légumes 9 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
MENU	Potage carottes 9 Filet de poulet braisé 1 Choux-fleur sautés au beurre 7 Pdt nature Mousse au chocolat 7	Potage courgettes 9 Fusilli Napolitaine 1,7 Fruit de saison	Potage portugais 9 Carbonnades flamandes 1,10 Carottes 7 Frites ou purée 7 Fruit de saison	Potage pois 9 Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce provençale Quinoa 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



Nouveau menu

Allergènes : 1 céréales contenant du 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