



Sprl Sorest Depoitre

Tél : 068/268840



Menu de Décembre 2025

	LUNDI 01/12	MARDI 02/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
	Potage tomates 1,9 Cordon bleu 1,3,7 Potée de choux de Milan 7 Fruit de saison	Potage cerfeuil 1,9  Tortellini ricotta épinards 1,3,7 Crème de parmesan Biscuit 1,3,7	Potage choux fleur 1,7,9  Omelettes 3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt natures Fruit de saison	Crème de champignons 1,7,9 Nuggets de poulet 1 Sauce méridionale Pâtes 1 Chocolat 
	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
MENU	Potage portugais 1,9  Steak haché 1 Petits pois 7 Pdt natures Fruit de saison	Potage navets 1,9  Jambon grillé 1 Carottes sautées au thym 7 Blé 1 Biscuit 1,3,7	Potage Andalou 1,9  Boudin 1,3,7 Compote de pommes Frites 5 ou purée 7  Yaourt de la ferme 7	Potage céleri 1,9  Poisson pané 4 Sauce provençale Riz Fruit de saison
	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
MENU	Potage potiron 1,9  Saucisse 1 Potée de chicons 7 Biscuit 1,3,7	Potage poireaux 1,9 Macaroni  jambon  fromage 1 Sauce suprême 1,7 Fruit de saison	Potage carottes 1,9 Poulet 1 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt natures Fromage blanc 7	Potage choux vert 1,9  Poisson blanc du jour 4 Petits légumes à la crème 1,7 Boulgour 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



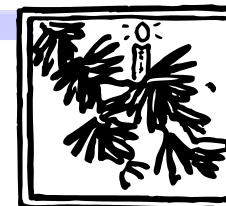
contient du porc



Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable



Toute l'équipe de la Sprl Sorest Depoitre vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année

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