



Sprl Sorest Depoitre  
Tél : 068/268840

## Menu de Janvier 2026

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
MENU	<b>Potage de panais 1,9</b> Pain de viande 1,3,7 Pois carottes 7 Pdt natures Flan caramel 3,7	<b>Potage Portugais 1,9</b> Pâtes à la carbonara 1,3,7 Fruit de saison 	<b>Potage potiron 1,9</b> Filet de poulet Sauce aux pêches 1 Frites ou riz Yaourt de la ferme 7	<b>Potage cerfeuil 1,9</b> Filet de cabillaud pané 1,3,4 Ratatouille niçoise Boulgour 1 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
MENU	<b>Potage Cresson 1,9</b> Cassoulet 1 Purée maison 7 Fruit de saison	<b>Potage Andalou 1,9</b> Rôti de porc 1 Potée de chicons 7 Mousse au chocolat 3,7	<b>Potage tomates 1,9</b> Steak haché bœuf 1 Sce béarnaise 1,3,7 Crudités de saison 10 Frites 5 ou pdt Fruit de saison	<b>Potage Julienne 1,9</b> Pâtes au saumon 1,3,4,7 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
MENU	<b>Potage oignons 1,9</b> Escalope cordon bleu Potée de carottes au thym 7 Fruit de saison	<b>Potage Dubary 1,7,9</b> Poêlée méditerranéenne (Quorn, courgettes, oignons, tomates, parmesan) 1,3,7 Gaufre 1,3,7	<b>Potage poireaux 1,9</b> Steak haché de volaille 1 Compote Frites 5 ou pdt Fruit de saison	<b>Potage carottes 1,9</b> Poisson blanc du jour 4 Poireaux à la crème 1,7 Pdt natures Crème vanille 3,7 
	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
	<b>Potage potiron 1,9</b> Jambon grillé 1 Potée de choux vert 7 Yaourt de la ferme 7	<b>Potage courgettes 1,7,9</b> Fusilli à la bolognaise 1,3,7 Fruit de saison	<b>Potage choux vert 1,7,9</b> Waterzooï de volaille aux légumes 1,7,9 Frites 5 ou blé 1 Biscuit 1,3,7	<b>Potage andalou 1,9</b> Filet de cabillaud pané 1,3,4 Sce tartare 3,10 Crudités de saison 10 Pdt natures Fruit de saison

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