
















Sprl Soresst Depoitre

Tél : 068/268840

Menu de Juin 2026

	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
MENU	Potage champignons 1,7,9 Sauté de dinde 1 Potée de poireaux 7 Biscuit 1,3,7	Potage tomates 9  Nouilles sautées à la chinoise (quorn, œufs, soja, poivrons, oignons) 1,3,6,7 Fruit de saison	Potage carottes 9  Boudin blanc 1,7  Compote de pommes Frites ou pdt Fromage blanc 7	Potage oignons 9  Filet de poisson pané 1,3,4 Sauce aigre douce ananas Ris basmati Fruit de saison
	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
MENU	Potage courgettes 1,9 Rôti de porc  Potée de carottes au thym Biscuit 1,3,7	Potage julienne 9  Pâtes carbonara 1,3,7 Fruit de saison	Potage faubonne 9 Steak haché de dinde 1 Ratatouille niçoise Frites ou boulgour 1 Fruit de saison	Potage portugais 9  Poisson blanc du jour 4 Epinards à la crème 1,7 Pommes nature Glace 3,7
	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
MENU	Potage brocoli 1,9  Poêlée méditerranéenne 1,3,7 (Pennes, tomates, courgettes, oignons, poivrons, quorn, parmesan) Fruit de saison	Potage potiron 7,9 Cordon bleu 1,5,7 Haricots verts 7 Riz  Yaourt de la ferme 7	Potage carotte 9 Vol au vent 1,7 Frites ou blé 1 Fruit de saison	Potage favorite 9 Salade de thon 3,4,10 Crudités de saison 3,10 Salade de pommes de terre 3.10 Biscuit 1,3,7
	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
	Potage poireaux 9  Pain de viande 1  Potée de céleri rave Pdt nature Flan caramel 3,7	Potage andalou 9  Jambon grillé 1  Petits pois 7 Pdt nature Fruit de saison	Potage pois 9  Boulettes sauce tomates 1,9 Frites ou riz Fruit de saison	Potage tomates 9  Pâtes au saumon 1,3,4,7 (saumon, petit pois) Biscuit 1,3,7

Pour tout renseignement concernant les allergènes, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante scholliers.sorestdepoitre@gmail.com

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



Issu de la pêche durable



contient du porc








Menu végétarien



Production ferme locale, développement durable

Menu de Juin 2026

	LUNDI 29/06	MARDI 30/06	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
	<p>Potage courgettes 1,9</p> <p> Macaroni jambon fromage 1,7</p> <p>Sauce suprême 1,7</p> <p>Biscuit 1, 3,7</p>	<p>Potage Dubary 1, 9</p> <p> Escalope de porc 1</p> <p> Carottes au thym 7</p> <p>Pdt natures</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage vert pré 1,9</p> <p> Roulade de jambon à la russe 3,10</p> <p>Crudités de saison 3,10</p> <p>Salade de pdt 3,10 ou frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage butternut 1,9</p> <p> Poisson blanc 4</p> <p>Brocolis sauce crème 1,7</p> <p>Semoule de blé 1</p> <p>Crème chocolat 3,7</p>

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