

Menu de janvier 2022

Lu 10/01 : **Potage champignons 1,7,9**
Pain de viande 1,3,7
Choux rouge
Pdt natures
Flan caramel 3,7

Ma 11/01 : **Potage portugais 1,9**
Macaroni jambon fromage 1
Sauce suprême 1,7
Fruit de saison

Je 13/01 : **Potage potiron 1,9**
Poulet rôti
Sauce aux pêches 1
Frites 5 ou **riz Basmati**
Fromage blanc aux fruits 7

Ve 14/01 : **Potage cerfeuil 1,9**
 **Filet de cabillaud pané 1,3,4**
Ratatouille niçoise
Boulgour 1
Fruit de saison

Lu 17/01 : **Potage Cresson 1,9**
Cassoulet 1,3,7
Biscuit 1,3,7

Ma 18/01 : **Potage Andalou 1,9**
Rôti de porc 1
Potée de chicons 7
Crème chocolat 3,7

Je 20/01 : **Potage tomates au basilic 1,9**
Steak haché
Sce béarnaise
Crudités de saison 10
Frites 5 ou pdt
Fruit de saison

Ve 21/01 : **Potage Julienne 1,9**
Pâtes au saumon 1,3,4,7
Biscuit 1,3,7

Lu 24/01 : **Potage Portugais 1,9**

Poêlée méditerranéenne 
(Quorn, courgettes, oignons,
tomates, parmesan) 1,3,7
Fruit de saison

Ma 25/01 : **Potage Dubary 1,7,9**
Escalope cordon bleu 1,3,7
Potée de carottes au thym 7

Yaourt de la ferme 7 

Je 27/01 : **Potage poireaux 1,9**
Boudin 1,3,7
Compote
Frites 5 ou pdt
Fruit de saison

Ve 28/01 : **Potage carottes 1,9**

 **Filet de Perche 4**
Poireaux à la crème 1,7
Purée maison 7
Crème vanille 3,7



Production ferme locale

et développement durable et
production biologique



Issu de la pêche durable



Menu végétarien

Tous nos potages ainsi que nos **huiles**
(**tournesol, olives**), **matières grasses, farines,**
sucres, sel, poivre sont issus de **l'agriculture**
biologique

Pour tout renseignement sur les allergènes
n'hésitez pas à nous contacter :
scholliers.sorestdepoitre@gmail.com

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques