



Restauration scolaire Liaier Richier

Lundi 1 Avril 2019	Mardi 2 Avril 2019	Jeudi 4 Avril 2019	Vendredi 5 Avril 2019
<p>Croque-Monsieur Nugget de poulet Gnocchi/ratatouille Fromage Banane </p>	<p>Coleslaw Haricots Noix de joue de porc Fromage Mousse chocolat </p>	<p>Macédoine Beignet de colin Riz Fromage Yabon chocolat</p>	<p>Salade Cannelloni Fromage Fruit </p>
<h1>VACANCES DU 06/04 au 21/01</h1>			
Lundi 22 Avril 2019	Mardi 23 Avril 2019	Jeudi 25 Avril 2019	Vendredi 26 Avril 2019
<p> <b>LUNDI DE PAQUES</b></p>	<p>Kebab  Frite salade tomate yaourt Œuf de Pâques</p>	<p>Betterave Poêlé de légume Cervelas Obernois Fromage compote</p>	<p>Flamme' Colin sauce du chef Choux fleur fromage fruit </p>
Lundi 29 Avril 2019	Mardi 30 Avril 2019	Jeudi 2 Mai 2019	Vendredi 3 Mai 2019
<p>Nem Petit pois carotte Escalope de poulet  Fromage  fruit</p>	<p>Salade taboulé <b>BIO</b> Yummy Texas <b>BIO</b> Carotte <b>BIO</b> Gouda <b>bio</b> Yaourt <b>bio</b></p>	<p>Salade verte Steak haché Croustil' de pomme de terre Fromage fruit </p>	<p>Pâté a la mirabelle Potée  Fromage EARL les doucettes  Mousse à la mirabelle </p>

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Viandes d'origine Française Bœuf : SCEA DE MOUILLY FERME DE PONTOUX RECOURT LE CREUX / VOLAILLE : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE

L'élaboration des plats fait maison, vinaigrette en intégralité sont réalisées par nos deux cuisinières.



Fait maison



Produit local

**BIO** Bio



Fruit de saison ( pomme, poire, clémentine, ananas, kiwi, raisin)

# ALLERGENES

Plats ou Produits contenant des allergènes	Lait	Fruit à coques	Céleri	Moutarde	Poissons	Arachide	Soja	Céréale Gluten	Crustacés	Oeufs	Graines Sésame	Anhy-Dride Sulfite	Lupin	Mollusques
assaisonnement crudité				x										
Crudité cru				x										
Céleri/concombre/Coleslaw	x		x	x	x		x	x	x	x				x
nugget/croq/flam	x													
Fromage/ laitage	x													
Mousse /yabon	x	x					x	x		x	x			
canelloni								x						
Pâté mirabelle	x	x												
gnocchi							x	x		x		x		
poisson	x				x			x		x				
Cervelas obernois	x	x		x			x			x				
pate/Riz	x		x	x			x	x		x			x	
canelloni	x	x	x	x			x	x		x				
Finger 3 graines	x	x	x	x		x	x	x		x				
Croustil' pomme de terre	x		x				x	x		x				
Sauce crème	x													

Restauration scolaire de Souilly Ecole Ligier Richier

06/78/62/89/74 ou 03/29/80/55/01

Céréales contenant du gluten ( seigle,blé, orge, avoine,épeautre, kamus ou leurs souches hybridées) et produit à base de céréales

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache)

Lait et produits à base de lait ( y compris lactose) sauf lactosérum et Lactitol

Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l (exprimé en SO2)

Moutarde et produit à base de moutarde

Poissons et produit à base de poissons

Soja et produits à base de soja

Graine de sésame et produit à base de graine de sésame

Lupin et produit à base de lupin

Crustacés et produit à base de crustacés

Arachide et produit à base d'arachide

Mollusques et produit à base de mollusques

Céleri et produits à base de céleri

Oeufs et produit à base d'oeufs