


Menu de JUIN 2019

<p>Lundi 3 juin 2019</p> <p>Coleslaw Gratin Gnocchi  Jambon Fromage Compote</p>	<p>Mardi 4 juin 2019</p> <p>Feuilleté jambon Steak haché Duo de haricots Fromage Yaourt nature</p>	<p>Jeudi 6 juin 2019</p> <p>Salade Hot dog Frites Yaourt à boire biscuit</p>	<p>Vendredi 7 juin 2019</p> <p> Carotte à l'orange Steak de soja Petit pois fromage  Strudel maison </p>
<p>Lundi 10 juin 2019</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 11 juin 2019</p> <p>Salade de tomate Colin sauce Aurore Choux fleur Fromage  Banane </p>	<p>Jeudi 13 juin 2019</p> <p> Pâte carbonara  Salade  Fromage bio  Yaourt Bio</p>	<p>Vendredi 14 juin 2019</p> <p> Pâté de campagne   Sauté de porc méridional  Carotte Fromage Poire </p>
<p>Lundi 17 juin 2019</p> <p>Betterave à l'estragon Escalope de poulet  Pomme de terre -frite Fromage  Ananas </p>	<p>Mardi 18 juin 2019</p> <p>Œuf mimosa Nugget de poisson Brocolis Fromage  Crème au spéculos</p>	<p>Jeudi 20 juin 2019</p> <p>Salade Léon  Emincé de bœuf SCE marchand de vin  Poêlée de légumes Fromage Glace</p>	<p>Vendredi 21 juin 2019</p> <p> Macédoine   Colombo de porc Riz Fromage Pêche </p>
<p>Lundi 24 juin 2019</p> <p>Saucisson Aiguillette de poulet SCE aigre douce Haricot Fromage Compote</p>	<p>Mardi 25 juin 2019</p> <p>Tomate Sauté de veau SCE Bonne Femme  Poêlé de légumes Fromage Laitage</p>	<p>Jeudi 27 juin 2019</p> <p>Salade verte Gratin de surimi  Fromage Pomme </p>	<p>Vendredi 28 juin 2019</p> <p>Concombre à la Crétoise   Quinoa aux épices Chipolata Fromage Pâtisserie maison </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



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	Œufs	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/feuilleté	x													
Fromage/ laitage	x													
Mousse /crème	x	x					x	x		x	x			
Pâtisserie/ palet breton	x	x					x	x		x				
Pâté	x	x												
glace	x	x				x	x	x						
Poisson	x				x			x		x				
Œuf mimosa				x			x			x				
pâte/Riz/gnocchi	x		x	x			x	x		x			x	
saucisson	x	x												
Pain hot dog								x			x			
Croustil' pomme de terre/frite	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

Œufs et produit à base d'œufs