

Menu de NOVEMBRE 2019

Lundi 4 Novembre 2019	Mardi 5 Novembre 2019	Jeudi 7 Novembre 2019	Vendredi 8 Novembre 2019
<p>Tomate Rissollette de veau Bâtonnets de carotte et flageolet Fromage Pêche au sirop</p>	<p>Asperge Lentilles Saucisse / petit salé Fromage Pommes</p>	<p>Salade COUSCOUS VETEGARIEN Fromage EARL les Doucettes Yaourt EARL les Doucettes</p>	<p>Feuilleté Jambon emmental Colin Sce du Chef Brocolis Fromage Poire</p>
<p>Lundi 11 Novembre 2019</p> 	<p>Mardi 12 Novembre 2019</p> <p>Velouté de légumes Pomme duchesse Chipolatas Fromage DAnonino</p>	<p>Jeudi 14 Novembre 2019</p> <p>Salade Poisson sce du chef Julienne de légumes Fromage Crêpe</p>	<p>Vendredi 15 Novembre 2019</p> <p>Carotte Ravioli aux fromages Fromage Fruit tropicaux</p>
<p>Lundi 18 Novembre 2019</p> <p>Betterave Escalope de poulet Duo de Haricot Fromage Laitage</p>	<p>Mardi 19 Novembre 2019</p> <p>Salade Cassoulet Végétarien Fromage Banane</p>	<p>Jeudi 21 Novembre 2019</p> <p>Pâté de campagne Rôti de porc Carotte Fromage Pommes</p>	<p>Vendredi 22 Novembre 2019</p> <p>Vermicelle Pot au feu Fromage Pâtisserie</p>
<p>Lundi 25 Novembre 2019</p> <p>Salade Emincé de bœuf Purée Fromage Mousse Stracciatella</p>	<p>Mardi 26 Novembre 2019</p> <p>Potage Boulette d'agneau Tajine de légumes Fromage Pomme</p>	<p>Jeudi 28 Novembre 2019</p> <p>Carotte à l'orange Gratin de surumi Fromage Laitage</p>	<p>Vendredi 29 Novembre 2019</p> <p>Tomate / mozza Curry végétarien de choux fleur et pois chiche Fromage Poire</p>

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements- L'élaboration des plats fait maison, vinaigrette en intégralité sont réalisées par nos cuisinières.

Viandes d'origine Française Bœuf : SCEA DE MOUILLY FERME DE PONTOUX RECOURT LE CREUX / VOLAILLE : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE/ Pomme-Poire VERGER D'ARIFONTAINE



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	Oeufs	Graines Sésame	Anhy-Dride Sulfite	Lupin	Mollusques
assaisonnement crudité	x			x										
Feuillté jambon emmental	x							x		x				
Gratin de surimi	x		x	x	x		x	x	x	x				x
Soupe/bouillon	x		x					x		x				
Fromage/ laitage	x													
Mousse /crème	x	x					x	x		x				
Pâtisserie/ biscuit	x	x					x	x		x				
Tajine /boulette	x		x				x	x		x				
Cassoulet végétarien								x						
Purée/pomme duchesse	x		x	x		x	x	x		x	x	x		
Poêlé de légumes			x	x			x			x				
pâte/Riz /quinoa	x							x		x				
Ravioli fromage	x		x				x	x		x				
Rissolette de veau							x	x						
Couscous végétarien			x					x						
Saucisse	x							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