

Menu de Mars 2020

Restauration scolaire Liaier Richier

<p>Lundi 2 mars 2020</p> <p>Macédoine Paupiette de veau Perle de pâte/ ratatouille Fromage Bio  Compote</p>	<p>Mardi 3 mars 2020</p> <p>Vermicelle en bouillon Risotto et légumes  Fromage  Pommes </p>	<p>Jeudi 5 mars 2020</p> <p>Paté Ferme du Colombier  Sauté de porc  Poêlé de légumes  Fromage Les Doucettes  Mousse au chocolat </p>	<p>Vendredi 6 mars 2020</p> <p>Coleslaw  Sauté de Bœuf  Mix de légumes Fromage  Banane </p>
<p>Lundi 9 mars 2020</p> <p>Salade Pilon de poulet à la mexicaine Gnocchi Fromage bio  Yabon chocolat</p>	<p>Mardi 10 mars 2020</p> <p>Carottes rapées  Roti de porc  Poêlé de légumes Fromage  Pomme </p>	<p>Jeudi 12 mars 2020</p> <p>Flam Fish and chips Carottes Fromage Ananas </p>	<p>Vendredi 13 mars 2020</p> <p>Potage  Quinoa et légumes  Fromage les Doucettes  Crème renversée </p>
<p>Lundi 16 mars 2020</p> <p>Tarte aux poireaux  Escalope de poulet  Duo de Haricots Fromage  Clémentine </p>	<p>Mardi 17 mars 2020</p> <p>Kebab Frites Yaourt à boire Biscuit</p>	<p>Jeudi 19 mars 2020</p> <p> Betterave Bio  Bourguignon de Bœuf  Poêlé campagnarde Fromage  Pommes </p>	<p>Vendredi 20 mars 2020</p> <p>Potage  Riz cantonnais végétarien Fromage Yaourt BIO </p>
<p>Lundi 23 mars 2020</p> <p> Cervelas  Emincé de porc au curry  Jardinière de légumes  Fromage les Doucettes  Yaourt les Doucettes </p>	<p>Mardi 24 mars 2020</p> <p>Couscous  Boulette volaille/ merguez  Fromage bio  Pâtisserie</p>	<p>Jeudi 26 mars 2020</p> <p>Salade  Lentille/ carotte  Fromage  Pomme </p>	<p>Vendredi 27 mars 2020</p> <p>Macédoine Escalope viennoise Trio brocolis Fromage  Kiwi </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	Œufs	Graines Sésame	Anhy-Dride Sulfite	Lupin	Mollusques
assaisonnement crudité	x			x										
Macédoine/ céleri/coleslaw	x		x	x	x			x	x	x				x
Paupiette de veau							x	x				x		
Soupe/bouillon	x		x					x		x				
Fromage/ laitage	x													
Mousse /crème / yabon	x	x					x	x		x				
Pâtisserie	x	x					x	x		x				
Quinoa/ gnocchi	x			x			x	x		x		x	x	
Pilon de poulet à la mexicaine	x		x	x			x	x		x				
Purée/frite	x		x	x		x	x	x		x	x	x		
Poêlé de légumes			x	x			x			x				
Pâte/Riz/Perle de pâte/semoule	x							x		x				
Tarte au poireau/ Flam	x		x		x		x	x	x	x				x
Fish and chips	x		x	x	x		x	x	x	x				x
kebab	x			x				x		x				
Escalope viennoise	x							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

Œufs et produit à base d'œufs