

Menu de AVRIL

Restauration scolaire Liaier Richier

Lundi 5 Avril <b>JOYEUSES PAQUES</b> 	Mardi 6 Avril Salade Lasagne Cœur coulant au chocolat 	Jeudi 8 Avril Œuf dur <b>BIO</b> Tajine Fromage Yaourt Lait'nergie  	Vendredi 9 Avril  Friand à la viande Chipolata  Poêlé rustique Pomme biscuit 
Lundi 12 Avril  Choux rouge   Sauté de porc  Haricots verts Fromage Les doucettes Yaourt Les Doucettes 	Mardi 13 Avril Hamburger  Frites  Donuts 	Jeudi 15 Avril  Chili végétarien Fromage <b>BIO</b> Ananas  	Vendredi 16 Avril  Pâté de campagne   Emincé de bœuf  Flageolet Fromage Entremet au citron 
Lundi 19 Avril Concombre <b>BIO</b> Escalope de poulet Poêlé Fromage <b>BIO</b> Compote  	Mardi 20 Avril  Cervelas  Bourguignon  Petit pois / carotte   Fromage  Pomme  	Jeudi 22 Avril  Radis  Couscous végétarien Fromage <b>BIO</b> Banane  	Vendredi 23 Avril  Salade  Ravioli Fromage Yaourt Lait'nergie 
Lundi  Vacances de Pâques	Mardi 	Jeudi 	Vendredi  <b>Easter</b>

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 : origine SCEA de la clé des champs NEUVILLY EN ARGONNE/VOLAILLE : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE/ Pomme-Poire VERGER D'ARIFONTAINE/ légumes : BELLERAY/ FROMAGE YAOURT : EARL Les Doucettes / Pomme de terre : GAEC du Sir Aubry TILLY sur Meuse / Yaourt Lait'nergie GAEC de la Voie Sacrée LEMMES.



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										
Chou rouge/ macédoine	x		x	x	x			x	x	x				x
Œuf dur												x		
Friand à la viande	x		x	x	x			x	x	x				x
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Entremet /crème	x	x					x	x		x				
Pâtisserie/ biscuit/ donuts	x	x					x	x		x				
Hamburger								x			x	x		
Lasagne/ ravioli/ couscous	x		x					x			x			
Frites	x		x	x		x	x	x		x	x	x		
Poisson en sauce	x	x	x	x	x		x	x		x	x			
Paté de campagne / cervelas	x							x			x			
chili														
Compote														
Yaourt/ fromage	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, kamut ou leurs souches hybridées) et produit à base de céréales

Moutarde et produit à base de moutarde

Crustacés et produit à base de crustacés

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

Poissons et produit à base de poissons

Arachide et produit à base d'arachide

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

Soja et produits à base de soja

Mollusques et produit à base de mollusques

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

Graine de sésame et produit à base de graine de sésame

Œufs et produit à base d'œufs

Lupin et produit à base de lupin

Céleri et produits à base de céleri