

Menu de Mars 2021

Restauration scolaire Liaier Richier

<p>Lundi 8 mars 2021 Tomate vinaigrette Nugget Petit pois Fromage BYO BYO Compote</p>	<p>Mardi 9 mars 2021  Potée Lorraine  Fromage Mousse aux fruits </p>	<p>Jeudi 11 mars 2021 Potage Blanquette de dinde  Mix de légumes Fromage Pomme </p>	<p>Vendredi 12 mars 2021 Betterave Riz Napolitain Fromage BYO Yaourt lait nergie </p>
<p>Lundi 15 mars 2021 Salade Baguette magique  Choux chocolat </p>	<p>Mardi 16 mars 2021 Bouillon vermicelle Pot au feu  Fromage les Doucettes  Yaourt les Doucettes </p>	<p>Jeudi 18 mars 2021 Tomate  Sauté de porc  Pôêlé de légumes Fromage Pommes </p>	<p>Vendredi 19 mars 2021 Tajine de légume  Fromage Clémentine </p>
<p>Lundi 22 mars 2021 Carotte rapées BYO Poisson pané Haricot vert Fromage BYO Kiwi </p>	<p>Mardi 23 mars 2021 Crêpes fromage Petit Pois Croc fromage Fromage  Poire </p>	<p>Jeudi 25 mars 2021 Potage Emincé de bœuf  Carotte Fromage  Lait nergie </p>	<p>Vendredi 26 mars 2021 Pâté de campagne Roti de porc  Pomme Duchesse Fromage  Mousse aux fruits </p>
<p>Lundi 29 mars 2021 Macédoine Escalope de poulet  Poêlé de légumes  Fromage les Doucettes  Yaourt les Doucettes</p>	<p>Mardi 30 mars 2021 Salade Nugget végétarien Choux fleur Fromage  Pommes </p>	<p>Jeudi 1 avril Rosette  Chipolatas Purée  Fromage  Clémentine </p>	<p>Vendredi 2 avril 2021 Quiche Dos de colin sce ciboulette  Tomate provencale Fromage BYO BYO Compote</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 : 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

BYO 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										
céleri/Coleslaw/ carotte	x		x	x	x			x	x	x				x
Nugget/ poisson pané	x	x			x		x	x	x	x				x
Potage	x		x					x		x				
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Mousse /crème	x	x					x	x		x				
Pâtisserie/ biscuit/ crêpe	x	x					x	x		x				
Pâté de campagne				x										
Pâte	x			x			x	x		x	x		x	
Frites/ pomme duchesse	x		x	x		x	x	x		x	x	x		
Poisson en sauce	x	x	x	x	x		x	x		x	x			
Crêpe	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x			x
Compote														

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