

Menu de AVRIL 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

<p>Lundi 31 mars</p>  <p>Betterave Omelette Flageolet Fromage Lait nergie</p> <p>BTO</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>Mardi 1 avril</p> <p>Gauffre salé Nugget Poelé de légume BIO Tête de choco</p> <p>BTO</p>	<p>Jeudi 3 avril</p> <p>Quenelle de volaille Emincé de bœuf Belugrain Fruit mixé</p> <p>BTO</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>Vendredi 4 avril</p> <p>Panini poulet Fondue de fruit au chocolat</p>
<p>Du Lundi 7 avril</p> <p>VACANCES DE PRINTEMPS</p> 	<p>Vacances de Printemps 2025</p> 	<p>Vacances de Printemps</p> 	<p>Au Vendredi 18 avril</p> <p>VACANCES DE PRINTEMPS</p> 
<p>Lundi 21 avril</p> 	<p>Mardi 22 avril</p>  <p>Concombre Bulgare Poisson pané Riz rouge Glace</p> <p>BTO</p>	<p>Jeudi 24 avril</p> <p>Salade Hachis parmentier Banane</p> <p>BTO</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>Vendredi 25 avril</p> <p>Macédoine Sauté de porc Haricot vert Lait nergie</p> <p>BTO</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>
<p>Lundi 28 avril</p> <p>Radis Chipo Lentille Fruits mixés</p> <p>BTO</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>Mardi 29 avril</p>  <p>Carotte à l'orange Pâte Fromage Kiwi</p> <p>BTO</p>	<p>Jeudi 1 mai</p>  <p>Joyeux 1er Mai</p>	<p>Vendredi 2 mai</p> <p>Salade composée Quiche Flan choco</p> <p>BTO</p> <p>PRODUITS LOCAUX</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/ Lentille Souilly /Fraise Saveur d'Ornain REVIGNY/Fromage de chèvre : Chèvrerie les alpines de Meuse ROUVROIS SUR MEUSE/ Glace et sorbet : Cré'Meuse NOUILLONPONT Pâte Lisa Saveur BRIEULLES/ Fruits mixés : Les EPICIERS DU COIN .Pleurotes : Citadelle de Verdun VIANDE DE BŒUF BIO : L'atelier des éleveurs CHAUVONCOURT .OEUF : Didier Fontenelle LEMMES.

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										
Salade /carotte/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Pâte/ semoule								x		x				
Gaufre salé	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Nugget	x		x					x		x				
Omelette	x									x				
Tête de choco	x	x					x	x		x				
Quenelle de volaille	x			x	x		x	x	x	x				
Belugrain								x						
Panini	x		x	x			x	x		x				
Poisson pané	x	x	x		x			x		x				x
Quiche	x			x				x		x				
Hachis Parmentier	x							x				x		
Salade composée	x			x			x	x		x				

Restauration scolaire de Souilly Ecole Ligier Richier

07/56/41/36/39 ou periscolaire-souilly@ccvmvs.fr

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