

## Menu de décembre 2025

### Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 1 décembre	Mardi 2 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
<b>Menu et animation FETE FORRAINE</b> Panini Tortillas Coupe de glace/Chantilly	Pêche au thon Lenblétille Chipolata Fruit mixé	Coleslaw Filet de poulet Haricots verts Orange	Soupe Couscous bio Légumes Fromage Lait nergie
Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Jambon blanc Pâte de Noel Nugget Pain d'épice	Vermicelle au bouillon Omelette Petit pois Mandarine	Asperge Paupiette de veau Epinards/Haricot noir Fromage Fruits mixés	Cervelas Dos de colin Brocolis Fromage Pomme
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Macédoine Sauté de porc Flageolet Fromage Lait nergie	Mache Patatouille Fromage Poire au sirop	Foie gras maison et son accompagnement Rosbif sauce Pleurote Châtaigne/Polenta Coupe de glace Meusienne	Coleslaw Ravioli Fromage Fruit mixé
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi

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/ VOLAILLE : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE/ Pomme-Poire VERGER D'ARIFONTAINE/ légumes : BELLERAY/ / 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 .

# 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										
Salade /coleslaw/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Pâte								x		x				
Omelette										x				
Légumes couscous	x		x											
Nugget	x		x					x		x				
Bœuf en émincé/ en sauce	x	x	x	x			x	x		x				
Dos de colin	x				x		x	x		x				x
Patatouille/ Ravioli	x						x	x		x				
Pain d'épice	x	x						x		x				
Glace chantilly	x	x												
Glace meusienne	x	x												
Jambon blanc	x													
Soupe / velouté	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

Œufs et produit à base d'œufs