

Menu de décembre 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

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

Céleri et produits à base de céleri

Lupin et produit à base de lupin

Œufs et produit à base d'œufs