



























Menu de JANVIER 2026

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 5 janvier Macédoine  Pâte BIO Emmental  Fromage Fruits mixés 	Mardi 6 janvier Potage  Steak haché  Haricots verts  Galette des rois 	Jeudi 8 janvier  Salade chou, comté, jambon Sauté de porc   Légumes du maraicher  Lait nergie framboise	Vendredi 9 janvier Friand a la viande Dos de colin  Brocolis Bananes 
Lundi 12 janvier Vermicelle au bouillon   Potée  Fromage Pommes 	Mardi 13 janvier Terrine de poissons Quenelle de volaille Riz bio  Eclair vanille	Jeudi 15 janvier Roulé au fromage Tomate provençal  Gratin  Fromage Lait nergie	Vendredi 16 janvier  Carotte  Pâte   Bolognaise Poire 
Lundi 19 janvier Onion rings Hot dog Frite Popcorn 	Mardi 20 janvier Salade de boulgour, lentille   Gratin / Œuf dur  Fromage Fruits mixés 	Jeudi 22 janvier  Mousse de foie Filet de poulet   Légumes du maraicher  Pomme 	Vendredi 23 janvier  Betterave  Emincé de bœuf Flageolet Fromage Lait nergie
Lundi 26 janvier Céleri rémoulade Cordon bleu  Petit pois carotte Clémentine 	Mardi 27 janvier Bouillon vermicelle   POT AU FEU  Fromage  Abricot au sirop	Jeudi 29 janvier Panier Feuilleté maraicher bio  Sauté de dinde Choux de Bruxelles Crème vanille	Vendredi 30 janvier  Salade de lentille   Purée Tajine  Fruits mixés 

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 : CréMeuse 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	Oeufs	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				
Céleri rémoulade	x		x											
Légumes couscous	x		x											
Galette des rois	x	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
Onion ring								x						
Hot dog/ feuilleté/ crepe	x	x		x				x						
Cordon bleu	x		x					x		x				
Pâtisserie	x							x		x				
Quiche au poireau	x	x	x		x		x	x		x	x	x		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

Oeufs et produit à base d'oeufs