

Menu de JANVIER 2026

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Macédoine   Pâte BIO Emmental  Fromage Fruits mixés 	Potage   Steak haché  Haricots verts  Galette des rois 	Salade chou, comté, jambon   Sauté de porc   Légumes du maraîcher  Lait nergie framboise	Friand à la viande  Dos de colin  Brocolis Bananes 
Lundi 12 janvier   Potée  Fromage  	Terrine de poissons  Quenelle de volaille  Riz bio   Eclair vanille	Roulé au fromage   Tomate provençal   Gratin  Fromage  Lait nergie	Carotte  Pâte  Bolognaise  Poire 
Lundi 19 janvier   Onion rings  Hot dog  Frite 	Salade de boulgour, lentille    Gratin / Œuf dur  Fromage   Fruits mixés 	Mousse de foie   Filet de poulet   Légumes du maraîcher  Pomme 	Betterave  Emincé de bœuf   Fromage  Lait nergie
Lundi 26 janvier  Cordon bleu  Petit pois carotte  Clémentine	Bouillon vermicelle    POTAU FEU  Fromage   Abricot au sirop	Panier Feuilleté maraîcher bio  Sauté de dinde  Choux de Bruxelles  Crème vanille	Salade de lentille    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 : 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 .



Produit local



Bio



Fruit de saison



Végétarien

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	x			
Céleri rémoulade	x		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, kamut ou leurs souches hybridées) 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