




































































# Menu de MARS 2026

## Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
 Beignet de crevette/ Nem de légumes  Emincé de porc sauce soja  Nouille chinoise  Beignet ananas/ litchi	 Surimi  Poireau  Steak haché  Clémentine	 Concombre  Filet de poulet  Légume du maraicher  Kiwi bio	 Salade de pois chiches à la libanaise  Tartiflette végé  Pomme
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
 Bretzel  Pâte  Emmental  Fromage  Orange	 Salade  Lentille  Chipolata  Lait nergie sucré	 Soupe de pois cassé  Escalope de dinde viennoise  Haricots vert  Fromage  Pomme	 Kébab  Frites  Cookie maison
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
 Pamplemousse  Ballotin de dinde  Légume du maraicher  Fromage  Clémentine	 Soupe de vermicelle  Bœuf bourguignon  Riz  Glace de Meuse	 Crêpe emmental  Gnocchi  Ratatouille  Fromage  Orange sanguine	 Asperge  Dos de colin  Brocolis  Lait nergie citron
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
 Salade  Omelette  Pomme noisette  Fromage  Fruit mixé	 Cervelas  Roti de porc  Semoule/pois chiche  Pommes	 Coleslaw  Poissonnette  Légume du maraicher  Gâteau chocolat maison	 Carottes râpées  Lasagne  Fromage  Lait nergie cerise

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 .