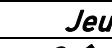


Menu de MARS 2026

Restauration scolaire Ligier Richier

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

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 .

 *Fait maison*

 *Produit local*

 *Bio*

 *Fruit de saison*

 *Végétarien*