

Menu de SEPTEMBRE 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 1 septembre  BTO Concombre  Emincé de bœuf  BTO Pate Fromage Lait nergie sucre 	Mardi 2 septembre BTO Tomate  Chipolatas  Purée BTO Fruit mixé pomme fraise	Jeudi 4 septembre  BTO Salade  Pizza aux fromages  Glace de Meuse 	Vendredi 5 septembre  Pêche au thon Dos de cabillaud Brocolis  Fruit de saison 
Lundi 8 septembre Cervelas BTO Rissolette de veau Haricot vert Entremet chocolat 	Mardi 9 septembre BTO Salade  Roti de porc Chou rouge Fruit de saison 	Jeudi 11 septembre Taboulé Pomme dauphine Purée de courgette Fruit mixé pomme pêche 	Vendredi 12 septembre BTO Hamburger Frites Mr freeze 
Lundi 15 septembre Duo chorizo et rosette Aile de poulet tex Mex Pomme noisette Fruit mixé pomme 	Mardi 16 septembre Betterave  Effiloché de bœuf BTO Légumes du maraicher Ile flottante	Jeudi 18 septembre BTO Salade  Lasagne aux légumes Fromage Lait nergie citron 	Vendredi 19 septembre  Terrine à la mirabelle BTO Pâte Carbonara  Fruit de saison 
Lundi 22 septembre Céleri rémoulade  BTO Tomate farcie  Riz Fromage Pomme 	Mardi 23 septembre BTO Concombre  Œufs cocotte  Tartine de pain Fromage Lait nergie cerise 	Jeudi 25 septembre  Carotte râpée  Filet de poulet Petit pois  Mirabelle au sirop	Vendredi 26 septembre Friand au fromage Tajine de légume Boulette d'agneau Fruit de saison 

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 Bœuf : origine SCEA de la clé des champs NEUVILLY EN ARGONNE / 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 /carotte/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Pâte								x		x				
Coleslaw céleri	x		x											
Glace	x	x												
Œuf cocotte	x									x				
Bœuf en émincé	x	x	x	x			x	x		x				
Rissolette de veau							x	x						
pizza	x						x	x		x				
Purée de courgette	x			x										
Aile de poulet tex mex	x							x		x				
Ils flottante	x							x		x				
Friand fromage	x	x					x	x		x				
glace	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

Œufs et produit à base d'œufs