

Menu de FEVRIER 2026

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
<b>Salade</b> <b>Crêpe garnie</b> <b>Crêpe Nutella</b> 	<b>BIO</b> <b>Betterave</b> <b>Gratin de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruits Mixés BIO</b> 	<b>Salade grec</b> <b>Raclette</b> <b>BIO</b> <b>Pomme</b> 	<b>Soupe de petit pois</b> <b>Effiloché de bœuf</b> <b>Carotte</b> <b>Fromage</b> <b>Lait nergie</b> 
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
<b>Salade d'endive</b> <b>Pâte BIO</b> <b>Emmental</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme</b> 	<b>Rosette</b> <b>Choucroute de la mer</b> <b>Fromage</b> <b>Abricot au sirop</b> 	<b>Tomate / Mozza</b> <b>Pizza</b> <b>Panacotta</b> 	<b>Champignon à la grecque</b> <b>Raviolli</b> <b>BIO Crème dessert</b>

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 : Cr'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

