

Menu de OCTOBRE 2026

Restauration scolaire Ligier Richier

<i>Lundi 28 septembre</i> <i>Crudit� du maraicher</i>  <i>Cordon bleu</i> <i>L�gume du maraicher</i> <i>Fromage blanc</i> 	<i>Mardi 29 septembre</i> <i>Feuillet� comt�</i>  <i>Gnocchi</i> <i>Ratatouille</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit mix�</i> 	<i>Jeudi 1 octobre</i> <i>REPAS � THEME</i>  <i>MEDIEVAL organis� par les CM2</i>	<i>Vendredi 2 octobre</i> <i>Cervelas</i>  <i>Filet de poulet</i> <i>Haricot au beurre</i> <i>Fruit de saison</i> 
<i>Lundi 5 octobre</i> <i>Soupe vermicelle</i> <i>Finger de poisson</i> <i>Pomme Noisette</i> <i>Fruit mix�</i> 	<i>Mardi 6 octobre</i> <i>Salade</i>  <i>Steak hach�</i>  <i>L�gume du maraicher</i>  <i>Mousse choco</i> 	<i>Jeudi 8 octobre</i> <i>Carotte r�p�e</i>  <i>Risotto de butternut</i>  <i>Fromage</i> <i>Pomme</i> 	<i>Vendredi 9 octobre</i> <i>P�t�</i>  <i>Lentille</i>  <i>Eminc� de porc</i>  <i>Lait nergie fraise</i> 
<i>Lundi 12 octobre</i> <i>Salade de bl�</i>  <i>Stick de mozza</i> <i>Pur�e de pois cass�</i>  <i>Fromage</i> <i>Lait nergie sucre</i> 	<i>Mardi 13 octobre</i>  <i>Couscous</i>  <i>Fromage</i> <i>Glace de Meuse, Noisette</i>	<i>Jeudi 15 octobre</i> <i>OCTOBRE ROSE</i>   <i>Repas organis� par les CE2</i>	<i>Vendredi 16 octobre</i> <i>RAVIOLLI</i> <i>Fromage</i> <i>Pommes</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/ 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.

 Fait maison
  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													
Pâte								x		x				
Charcuterie		x								x				
Feuilleté comté	x	x	x	x	x		x	x	x	x				x
Cordon bleu	x		x					x		x				
Finger de poisson					x		x	x	x					x
Pomme noisette	x							x				x		
Ravioli										x				
Couscous			x											
Glace	x									x				
Gnocchi							x	x		x		x		
Pâtisserie	x							x		x				
Mousse choco	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, 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