


























Restauration scolaire Ligier Richier

<p><i>Lundi 30 mars</i></p> <p>Fâté au gris de Toul  Quenelle de volaille Carotte  Mousse choco maison </p>	<p><i>Mardi 31 mars</i></p> <p>Betterave  Blanquette de dinde  Haricots verts Fruit mixé </p>	<p><i>Jeudi 2 avril</i></p> <p> Radis Jambon braisé  Frites Lait nergie </p>	<p><i>Vendredi 3 avril</i></p> <p>Feuilleté au fromage  Chili Rouge  Fromage Fomme </p>
<p><i>Lundi 6 avril</i></p> <p><i>Don lundi de Pâques I</i></p> 	<p><i>Mardi 7 avril</i></p> <p>Salade  Croc' Monsieur  Fromage Verrine de forêt noire </p>	<p><i>Jeudi 9 avril</i></p> <p>Radis Violet  Steak haché  Fetit navet  Mirabelle au sirop </p>	<p><i>Vendredi 10 avril</i></p> <p>Radis  Gratin de pâte  Fruit mixé </p>
<p><i>Lundi</i></p> <p>VACANCES DE PRINTEMPS</p> 	<p><i>Mardi</i></p> 	<p><i>Jeudi</i></p> <p>Vacances de Printemps 2026</p> 	<p><i>Vendredi</i></p> <p>Vacances de Printemps</p> 
<p><i>Lundi 27 avril</i></p> <p> Radis  Favele Favele Fromage Banane </p>	<p><i>Mardi 28 avril</i></p> <p>KOHLANTA  </p>	<p><i>Jeudi 30 avril</i></p> <p>Tomate/fêta  Filet de poulet Fomme Grenaille Lait nergie </p>	<p><i>Vendredi 1 mai</i></p> 

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 : IFFECOURT / FORC : VILLOTE SUR AIRE/ Fomme-Foire VERGER D'ARIFONTAINE/ légumes : BELLEKAY// Fomme 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 : CréMeuse NOUILLONFONT Fâte Lisa Saveur BRIEULLES/ Fruits mixés : Les EFICIEKS DU COIN .Fleurotes : 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	Oeufs	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		x	x			x		x					x
Pâte								x		x				
Croc Monsieur	x					x		x		x				
Quenelle de volaille								x		x				
Feuilleté au fromage	x							x						
Gratin de pate	x							x						
Amande/ praire														x
Faradelle	x													
Fruit exotique		x						x						
Blanquette de dinde	x							x						
Verrine foret noire	x							x		x				
Pomme grenaille										x				
Mousse chocolat	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

Oeufs et produit à base d'oeufs