








Menu de Avril 2024

Restauration scolaire Ligier Richier

<p><b>Lundi 1 avril</b></p> 	<p><b>Mardi 2 avril</b>  <b>Concombre</b>   <b>Nugget</b>  <b>Frites</b>  <b>Eclair choco et ses œufs</b></p>	<p><b>Jeudi 4 avril</b>  <b>Salade</b>   <b>Raclette</b>   <b>Lait nergie cerise</b> </p>	<p><b>Vendredi 5 avril</b>  <b>Surimi</b>  <b>Boulette de bœuf</b>  <b>Poêlé de légumes</b>  <b>Pommes</b> </p>
<p><b>Lundi 8 avril</b>  <b>Radis</b>   <b>Chipolata</b>   <b>Haricot vert</b>   <b>Fromage</b>  <b>Pêche au sirop</b> </p>	<p><b>Mardi 9 avril</b>  <b>Carotte râpée</b>   <b>Blanquette de veau</b>   <b>Riz</b>  <b>Entremet Vanille</b> </p>	<p><b>Jeudi 11 avril</b>  <b>Friand au fromage</b>   <b>Escalope de poulet</b>   <b>Petit pois carotte</b>  <b>Lait nergie fraise</b> </p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b>  <b>Macédoine</b>   <b>Spaghetti</b>  <b>Emmental</b>   <b>Pommes</b> </p>
<p><b>Lundi 15 avril</b>  <b>Tomate</b>   <b>Omelette</b>   <b>Ratatouille</b>  <b>Fromage</b>   <b>Pommes</b> </p>	<p><b>Mardi 16 avril</b>  <b>Céleri rémoulade</b>   <b>Bœuf Bourguignon</b>   <b>Carotte</b>  <b>Salade de fruits</b> </p>	<p><b>Jeudi 18 avril</b>  <b>Asperges</b>   <b>Roti de porc</b>   <b>Lentilles</b>   <b>Fromage les doucettes</b>   <b>Yaourt les Doucettes</b> </p>	<p><b>Vendredi 19</b>  <b>Jambon blanc</b>   <b>Ravioli</b>  <b>Mille-feuille</b></p>
<p><b>Lundi</b></p> 	<p><b>Mardi</b></p> 	<p><b>Jeudi</b></p> 	<p><b>Vendredi</b></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 Bœuf : origine SCEA de la clé des champs NEUVILLY EN ARGONNE / VOLAILLE : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE/ Pomme-Poire VERGER D'ARIFONTAINE/ légumes : BELLERAY/ FROMAGE YAOURT : EARL Les Doucettes / Pomme de terre : GAEC du Sir Aubry TILLY sur Meuse / Yaourt Lait'nergie GAEC de la Voie Sacrée LEMMES. Fromage de chèvre : LES FROMAGES DE WOMBEY



Fait maison



Produit local



Bio



Fruit de saison (pomme, poire, clémentine, ananas, kiwi, raisin)



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 /carotte/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Charcuterie	x	x		x			x							
Céleri rémoulade			x	x										
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Friand fromage	x	x					x	x		x				
Surimi					x			x	x	x				
Spaghetti								x		x				
Poêlé de légume	x		x											
Mille-feuille	x	x					x	x		x	x			
Pomme de terre en robe des champs	x											x		
Omelette	x									x				
Entremet Vanille	x	x						x		x		x		x
Raclette	x	x		x			x			x		x		
Eclair chocolat	x	x				x	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