

Menu de MAI 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 5 mai  Radis  Paëlla (poulet encornet, chorizo) Fromage Mirabelle/quetsche 	Mardi 6 mai Tomate Palette à la Diable Petit pois carotte Fruit mixé 	Jeudi 8 mai 	Vendredi 9 mai Feuilleté fromage Crozette au fromage Abricot au sirop 
Lundi 12 mai Taboulé Haricot blanc, tomate et saucisse de Montbéliard  Glace 	Mardi 13 mai Bretzel salé Pâte BIO au fromage  Tarte Diverse et varié 	Jeudi 15 mai Macédoine Steak haché BIO  Haricot vert Lait nergie 	Vendredi 16 mai Cervelas Dos de colin Brocolis Fromage Pomme 
Lundi 19 mai Concombre Sauté de porc  Haricot beurre Lait nergie 	Mardi 20 mai Coleslaw Sauté de veau Marengo  Purée  Fraise 	Jeudi 22 mai Salade  Omelette Pate  Fromage Melon 	Vendredi 23 mai Radis  Filet de poulet Ratatouille Fruit mixé 
Lundi 26 mai Tacos  Frite Glace	Mardi 27 mai Céleri rémoulade Bœuf en sauce  Carotte Fraise 	Jeudi 29 mai 	Vendredi 30 mai 

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/ Lentille Souilly /Fraise Saveur d'Ornain REVIGNY/Fromage de chèvre : Chèvrerie les alpines de Meuse ROUVROIS SUR MEUSE/ Glace et sorbet : CréMeuse NOUILLONPONT Pâte Lisa Saveur BRIEULLES/ Fruits mixés : Les EPICIERS DU COIN .Pleurotes : Citadelle de Verdun VIANDE DE BŒUF BIO : L'atelier des éleveurs CHAUVONCOURT .OEUF : Didier Fontenelle LEMMES.

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/ semoule								x		x				
Coleslaw cèleri	x		x											
Glace	x	x												
Omelette	x									x				
Bœuf en sauce	x	x	x	x			x	x		x				
Veau Marengo	x			x				x						
Bretzel salé	x						x	x						
Tacos	x		x	x			x	x		x				
Dos de colin	x				x			x		x				x
Ratatouille	x													
Taboulé		x		x				x		x				
Palette à la diable	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

Œufs et produit à base d'œufs