

Menu de MARS

Restauration scolaire Liaier Richier

<p>Lundi 6 mars</p> <p> Radis violet  Chili végétarien Fromage Cocktail de fruit </p>	<p>Mardi 7 mars</p> <p>Menu en fonction de la grève</p>	<p>Jeudi 9 mars</p> <p>Salade  Quiche Lorraine  Fromage de chèvre Galette</p>	<p>Vendredi 10 mars</p> <p> Vermicelle en bouillon  Bourguignon Haricots verts Lait nergie Cerise </p>
<p>Lundi 13 mars</p> <p>Coleslaw Boulette d'agneau Ratatouille Quinoa Pommes  </p>	<p>Mardi 14 mars</p> <p> Œufs durs Brocolis Sauté de porc Clémentine </p>	<p>Jeudi 16 mars</p> <p>Paella  Glace</p>	<p>Vendredi 17 mars</p> <p>Salade  Pomme de terre en robe des champs  Fromage Les Doucettes  Yaourt les Doucettes </p>
<p>Lundi 20 mars</p> <p>Rosette Cornichon Tomate farcies Fromage  Fruits </p>	<p>Mardi 21 mars</p> <p> Tomate  Rissollette de veau Julienne de légumes Mousse de fruit </p>	<p>Jeudi 23 mars</p> <p>Hamburger  Frite Lait nergie Citron </p>	<p>Vendredi 24 mars</p> <p> Concombre  Pate au beurre Compote  </p>
<p>Lundi 27 mars</p> <p> Soupe Sauté de porc  Flageolet  Pommes </p>	<p>Mardi 28 mars</p> <p>Salade  Emincé de bœuf  Purée Clémentine </p>	<p>Jeudi 30 mars</p> <p> Potée Lorraine  Fromage Mont blanc vanille</p>	<p>Vendredi 31 mars</p> <p> Céleri  Couscous végétarien Fromage les doucettes Yaourt les Doucettes </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 FROMAGE DES WOIMBEY



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	Œufs	Graines Sésame	Anhy-Dride Sulfite	Lupin	Mollusques
assaisonnement crudité	x			x										
Salade / macédoine/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Boulette d'agneau	x		x				x	x		x				
Rosette	x	x												
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Tomate farcie							x	x						
Pomme de terre en robe des champs	x											x		
Galette	x	x						x		x				
paella	x		x	x	x		x	x	x	x				x
glace	x	x					x	x						
Mont Blanc														
Pâte							x	x						
Rissolette de veau							x	x				x		
Quiche Lorraine	x		x	x			x	x		x				
Soupe vermicelle	x						x	xx		x				

Restauration scolaire de Souilly Ecole Ligier Richier

07/56/41/36/39 ou cantine.de.souilly@gmail.com

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