

Menu de MARS 2024

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
			
Lundi 11 mars Croisillon Dubarry Semoule Légume Couscous Mille-feuille	Mardi 12 mars  Salade  Lentille  Saucisse Fromage  Banane 	Jeudi 14 mars Radis Sauté de porc Ratatouille Lait nergie 	Vendredi 15 mars  Rosette cornichon Escalope de poulet  Frite patate douce Pomme 
Lundi 18 mars Gaspacho  Fabada  astrurienne Las fruitas 	Mardi 19 mars Pea Soup  Scouse  Cheese Crumble 	Jeudi 21 mars  Die GrieBnockerlsu  Currywurst  Teltower Rübchen  Lobkuchen 	Vendredi 22 mars  Tomato / Mozzarella Pizza Margherita Gelati Italiani
 Lundi 25 mars Paté de campagne Roti de porc  Poêlé Lyonnaise Compote de poire	Mardi 26 mars Tomate Boulette de bœuf Petit pois  Kiwi 	 Jeudi 28 mars Salade  Pomme de terre de robe des champs  Fromage les Doucettes  Yaourt Les Doucettes 	Vendredi 29 mars  Tarte poireaux Paupiette de dinde  Haricots blancs Entremet chocolat

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							
Pizza	x			x				x		x				
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Croisillon Dubarry	x	x					x	x		x				
Paté de campagne	x	x						x		x				
Pâte/ semoule								x		x				
Poele de légume	x		x											
Mille feuille	x	x					x	x		x	x			
Pomme de terre en robe des champs	x											x		
Tarte aux poireaux	x							x		x				
Entremet Chocolat	x	x						x		x		x		x
Frite patate douce														
Paupiette de dinde							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