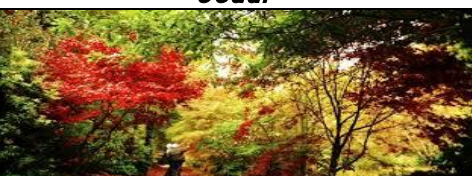


Menu de OCTOBRE 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 29 septembre  Radis   Sauté de porc  Choux Fruit mixé pomme framboise 	Mardi 30 septembre  Salade   Omelette   Mélange 5 céréales  Fromage Fruit de saison	Jeudi 2 octobre  Boulette panée mc cheese   Filet de poulet   Légume du maraicher   Lait nergie Fraise	Vendredi 3 octobre Coleslaw  Bœuf bourguignon   Carotte  Chou au chocolat
Lundi 6 octobre Beignet de calamar Dos de Colin Choux chinois  Fromage  Pomme	Mardi 7 octobre  Wrap jambon   Sauté de veau marengo  Brocolis Lait nergie Sucré	Jeudi 9 octobre  Salade   Gratin Dauphinois  Fromage  Fruit mixé 	Vendredi 10 octobre Crêpe à l'emmental Palette à la diable Légume du maraicher  Mousse au chocolat
Lundi 13 octobre  Menu LORRAIN Salade  Potée Lorraine   Madeleine de Commercy /  GLACE de Meuse	Mardi 14 octobre Menu méditerranéen Tartine tapenade Paella  Yaourt grecque aux fruits de saison	Jeudi 16 octobre Menu Charente Maritime  Huitre Moule Frite Raisin	Vendredi 17 octobre Menu du CH'NORD  Salade d'automne à la chicorée   Carbonade Flamande Maroilles Gaufre
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			

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 Humbert Aurélien : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE/ Pomme-Poire VERGER D'ARIFONTAINE/ légumes : Au vert d'un pré BELLERAY/ / Pomme de terre : GAEC du Sir Aubry / Yaourt Lait'nergie GAEC de la Voie Sacrée LEMMES/ Lentille Souilly /Fraise Saveur d'Ornain REVIGNY/ Glace et sorbet : Cré'Meuse NOUILLONPONT /Pâte Lisa Saveur BRIEULLES/ Fruits mixés : Les EPICIERS DU COIN .Pleurotes : Citadelle de Verdun VIANDE DE BŒUF BIO : L'atelier des éleveurs CHAUVONCOURT .Œuf Didier Fontenelle LEMMES



Fait maison



Produit local

 Bio



Fruit de saison



Végétarien

Semaine du gout

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								x		x				
Coleslaw céleri chou	x		x											
Mélange 5 céréales								x						
Omelette	x									x				
Bœuf en émincé/ en sauce	x	x	x	x			x	x		x				
Moules/ Huitres														x
Madeleine de Commercy	x	x					x	x		x				
Palette à la diable	x			x				x				x		
Mousse au chocolat		x								x				
Paella	x	x	x	x	x		x	x	x					x
Crêpe à l'emmental	x	x					x	x		x				
Chou a la crème	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

Œufs et produit à base d'œufs