

Menu de Février 2024

Restauration scolaire Ligier Richier

<p>Lundi 5 février Mortadelle Paupiette de dinde Carotte petit pois Pomme </p>	<p>Mardi 6 février Asperge Poissonette Purée de carotte Lait nergie </p>	<p>Jeudi 8 février Macédoine Pomme de terre en robe des champs  Fromage  Crème brûlée </p>	<p>Vendredi 9 février Nem  Noix de jambon miel orange Nouille Litchi/ Glace mangue </p>
<p>Lundi 12 février Un voyage à Rio !  Guacamole  Fajitas  Doritos Beignet choco noisette</p>	<p>Mardi 13 février  Salade  Palette à la diable Choux fleur Banane </p>	<p>Jeudi 15 février Tomate Poêlé de légume Fromage Les doucettes  Yaourt les Doucettes </p>	<p>Vendredi 16 février Feuilleté fromage Roti de porc  Brocolis  Pomme </p>
<p>Lundi 19 février Velouté  Lasagne Clémentine </p>	<p>Mardi 20 février  Salade de choux  Bœuf Bourguignon  Carotte Lait Nergie</p>	<p>Jeudi 22 février  Pêche farcie au thon  Sauté de porc Boullgour/ céleri Gâteau Basque</p>	<p>Vendredi 23 février Betterave Pâte  Fromage Compote Vendredi</p>
<p>Lundi</p> 	<p>Mardi</p>  <p><i>Bonnes vacances !</i></p>	<p>Jeudi</p> 	<p>Vendredi</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	Œufs	Graines Sésame	Anhy-Dride Sulfite	Lupin	Mollusques
assaisonnement crudité	x			x										
Salade /carotte/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Mortadelle	x	x		x			x							
Céleri			x											
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Feuilleté fromage	x	x					x	x		x				
Poissonette	x	x	x	x		x	x	x						
Pâte/ semoule								x		x				
Palette à la diable	x			x				x				x		
Gâteau Basque	x	x					x	x		x	x			
Poissonnette	x				x		x	x		x				x
Lasagne	x							x						
Crème Brulée	x	x						x		x		x		x
Sorbet mangue	x													
Beignet choc noisette	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

Œufs et produit à base d'œufs