

## Menu de JUIN

### Restauration scolaire Liaier Richier

<p><i>Lundi 29 mai</i></p> 	<p><i>Mardi 30 mai</i> <b>KOH LANTA</b></p> 	<p><i>Jeudi 1 juin</i> Macédoine Gnocchi Fromage Les Doucettes Crème Vanille les Doucettes</p>   	<p><i>Vendredi 2 juin</i> Œuf dur Bourguignon Carotte Fruit (Fraise ?)</p>    
<p><i>Lundi 5 juin</i> Radis Sauté de porc Choux fleur Fromage Lait nergie</p>    	<p><i>Mardi 6 juin</i> Surimi Cordon Bleu Bâtonnière de légumes Kiwi</p> 	<p><i>Jeudi 8 juin</i> Palet fromagé camembert Pâte Gruyère Tarte au flan</p>  	<p><i>Vendredi 9 juin</i> Taboulé Escalope de poulet Haricots verts Fromage Mont Blanc Vanille</p>  
<p><i>Lundi 12 juin</i> Coleslaw Saucisse Rougail Riz Entremet</p> 	<p><i>Mardi 13 juin</i> Avocat Dos de colin Sce du chef Brocolis Fromage Banane</p>  	<p><i>Jeudi 15 juin</i> Kebab Frite Glace</p> 	<p><i>Vendredi 16 juin</i> Tomate Poêle de légumes/pomme de terre Fromage Les Doucettes Yaourt Les Doucettes</p>   
<p><i>Lundi 19 juin</i> Salade chaude De LUXE** Fromage pâtisserie</p> 	<p><i>Mardi 20 juin</i> Pâté Chipolata Julienne de légumes Fruit de saison</p>    	<p><i>Jeudi 22 juin</i> Salade Lasagne pamplemousse</p>  	<p><i>Vendredi 23 juin</i> Betterave Pomme de terre en robe des champs Fromage Lait nergie</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 / macédoine/ betterave crustacé	x		x	x	x			x	x	x				x
pâté	x	x												x
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Œuf dur	x									x				
FRITE	x							x				x		
Cordon bleu	x	x		x		x	x	x						
glace	x	x					x	x						
Tarte au flan	x	x					x	x			x			
Pâte							x	x						
Entremet chocolat	x	x						x		x				
taboulé	x		x					x		x				
Kebab	x		x	x			x	x						
Lasagne	x			x			x	xx		x				

Restauration scolaire de Souilly Ecole Ligier Richier

07/56/41/36/39 ou [cantine.de.souilly@gmail.com](mailto: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