Menu de NOVEMBRE 2026



Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
 Planche dinatoire De l'horreur Araignée succulente	Surimi mayo Steak haché Purée potimarron Fruit mixé	Betterave ¨Roti de porc Haricots verts Lait nergie citron	Crudité du maraicher Gratin Dauphinois Fromage Pomme
Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Salade Quiche au fromage Fromage Fruit mixé	Potage Jambon blanc Purée/ Epinard Glace de Meuse	Cake jambon emmental Filet de colin Brocolis Fromage Banane	Cèleri rémoulade Effiloché de bœuf Carotte/pomme de terre Lait nergie Vanille
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Potage Sauté de porc Petit pois Carotte Fruit mixé	Salade Pate Omelette Lait nergie framboise	Beaujolais Raclette Raisin	Pamplemousse Emincé de bœuf Tomate provençale/ Flageolet Mandarine
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Salade Croziflette Poire	Pâté de campagne Cervelas Obernois Légume du maraicher Orange	Potage Steak de fromage Purée de courgette à la vache qui rit Pâtisserie maison	Macédoine Escalope viennoise Potatoes Lait nergie sucre

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 : IPPECOURT / PORC : VILLOTE SUR AIRE/ Pomme-Poire VERGER D'ARIFONTAINE/ légumes : BELLERAY/ / Pomme de terre : GAEC du Sir Aubry TILLY sur Meuse / 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.

Fait maison *Produit local* *Bio* *Fruit de saison* *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	Mollu-sques
Assaisonnement crudité	x			x										
Salade /coleslaw/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Fromage/ laitage	x													
Pâte								x		x				
Charcuterie		x								x				
Surimi					x			x	x	x				
Gratin dauphinois	x											x		
Quiche au fromage	x							x		x				
Filet de colin	x			x	x			x		x				
Cake emmental/ jambon	x							x		x				
Omelette										x				
Glace	x									x				
Cervelas Obernois	x			x				x		x				
Pâtisserie	x							x		x				
Escalope Viennoise	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