





































## Menu de octobre 2021

<p><b>Lundi 27 septembre</b></p> <p>Quiche Lorraine            Auguilette de poulet            Carotte Vichy            Fromage <b>BIO</b>            Salade de fruit </p>	<p><b>Mardi 28 septembre</b></p> <p>Betterave            Sauté de porc façon espagnol             Brocolis            Fromage            Compote</p>	<p><b>Jeudi 30 septembre</b></p> <p>Radis Rave             Poisson pané             Mix de légumes            Fromage            Yaourt Lait nergie </p>	<p><b>Vendredi 1 octobre</b></p> <p>Duo de choux             Gnocchi             Fromage <b>BIO</b>            Entremet chocolat</p>
<p><b>Lundi 4 octobre</b></p> <p>Tomate             Pâte au gruyère <b>BIO</b>            Fromage             Poire </p>	<p><b>Mardi 5 octobre</b></p> <p>Celeri            Bœuf Bourguignon             Pomme de terre             Fromage Les Doucettes             Yaourt Les Doucettes </p>	<p><b>Jeudi 7 octobre</b></p> <p>Salade             Lasagne             Fromage <b>BIO</b>            Banane </p>	<p><b>Vendredi 8 octobre</b></p> <p>Carotte à l'orange             Poisson sauce du chef             Chou-fleur            Fromage            Brownies</p>
<p><b>Lundi 11 octobre</b></p> <p>Pâté             Roti de porc             Quinoa <b>BIO</b>            Fromage            Raisin </p>	<p><b>Mardi 12 octobre</b></p> <p>Macédoine             Emincé de bœuf             Pomme smiley            Fromage <b>BIO</b>            Pomme </p>	<p><b>Jeudi 14 octobre</b></p> <p>Coleslaw            Tajine Abricot            Fromage <b>BIO</b>            Mousse Chocolat</p>	<p><b>Vendredi 15 octobre</b></p> <p>Salade             Tartiflette             Yaourt Lait nergie cerise </p>
<p><b>Lundi 18 octobre</b></p> <p>Potage             Escalope de poulet            Haricot vert <b>BIO</b>            Fromage             Poire </p>	<p><b>Mardi 19 octobre</b></p> <p>Hamburger            Frites            Coupe de glace</p>	<p><b>Jeudi 21 octobre</b></p> <p>Couscous             Fromage Les Doucettes             Yaourt Les Doucettes </p>	<p><b>Vendredi 22 octobre</b></p> <p>Concombre / Féta             Tajine du chef             Fromage <b>BIO</b>            Entremet</p>

 **Fait maison**  **Produit local** **BIO** **Bio**  **Fruit de saison (pomme, poire, clémentine, ananas, kiwi, raisin)**

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 deux 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.

# 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 céleri	x		x	x	x			x	x	x				x
Lasagne	x	x						x		x				
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Entremet /crème	x	x					x	x		x				
Pâtisserie/ biscuit/ brownies	x	x					x	x		x				
Quiche lorraine	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x			x
Pâte/ semoule/ quinoa								x						
Frites	x		x	x		x	x	x		x	x	x		
Poisson en sauce	x	x	x	x	x		x	x		x	x			
Pâté de campagne / cervelas	x							x		x				
Glace	x	x					x	x		x				
Compote														
Hamburger	x		x	x				x		x				

Restauration scolaire de Souilly Ecole Ligier Richier

06/78/62/89/74 ou 03/29/80/55/01

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 SO<sub>2</sub>)

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