

Menu de septembre

Restauration scolaire Liaier Richier

<p>Lundi 4 Septembre Salade piémontaise Escalope Viennoise Ratatouille maison Banane </p> <p></p>	<p>Mardi 5 Septembre Salade Sauté de porc Carotte Eclair Vanille</p> <p> </p>	<p>Jeudi 7 Septembre Tomate Dos de colin Brocolis Fromage  Lait nergie</p> <p></p>	<p>Vendredi 8 Septembre Concombre Pâte  Gruyère Pommes </p> <p> </p>
<p>Lundi 11 Septembre Betterave Escalope de poulet courgette Tarte aux pommes</p> <p> </p>	<p>Mardi 12 Septembre Salade Pomme de terre en robe des champs  Fromage de chèvre Compote</p> <p> </p>	<p>Jeudi 14 Septembre Pâté Chipolata Purée portimarron Fromage Les Doucettes Yaourt Les Doucettes</p> <p>   </p>	<p>Vendredi 15 Septembre Beignet de calamar Moule Frites Pommes </p> <p> </p>
<p>Lundi 18 Septembre Feuilleté comté Pâte sauce tomate  Fromage Lait nergie </p> <p></p>	<p>Mardi 19 Septembre Carotte râpées  Paupiette de veau Chou-fleur Tarte chocolat</p>	<p>Jeudi 21 Septembre Rosette Roti de porc Poêlé de légumes Fromage  Poire </p> <p>  </p>	<p>Vendredi 22 Septembre Concombre Nugget Potatoes Kiwi </p> <p> </p>
<p>Lundi 25 Septembre Coleslaw Palette à la provençale Poêlé de légume Fromage Pomme </p> <p></p>	<p>Mardi 26 Septembre TACOS  Doritos Glace</p>	<p>Jeudi 28 Septembre Salade Tajine  Fromage Les Doucettes Yaourt Les Doucettes</p> <p> </p>	<p>Vendredi 29 Septembre Céleri remoulade Dos de colin SCE du chef Brocolis Fromage Pamplemousse</p> <p> </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	Oeufs	Graines Sésame	Anhy-Dride Sulfite	Lupin	Mollusques
assaisonnement crudité	x			x										
Salade /carotte/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Concombre	X			X		X								
Rosette/ pâté	x	x												
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Salade piémontaise	x	x	x	x	x		x	x	x	x		x		x
FRITE	x							x				x		
Pâte/ semoule								x		x				
Tajine	x		x											
Eclair / tarte	x	x					x	x			x			
Beignet calamar/ moule					x			x	x					x
Escalope viennoise	x		x	x				x		x				
Palette à la provençale				x										
nugget	x		x					x		x				
Tacos/ dorito	x							x						

Restauration scolaire de Souilly Ecole Ligier Richier

07/56/41/36/39 ou 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

Oeufs et produit à base d'oeufs