

Menu de NOVEMBRE 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

 Lundi 03 novembre Soupe de sorcière  Doigts de Hulk ensanglanté  Intestin de minou roux grillé Lait de louve fermenté ensanglanté  Tombe de la mort qui tue 	Mardi 04 novembre Bretzel Choucroute  Fromage Fruit mixé  	Jeudi 06 novembre Salade  Steak haché  Haricot vert  Poire 	Vendredi 7 novembre Carotte râpée  Tajine de légume  Semoule Bio  Pêche au sirop 
Lundi 10 novembre Soupe de légume  Emincé de boeuf Frite de patate douce Brookie	Mardi 11 novembre 	Jeudi 13 novembre Salade  Pomme de terre en robe des champs  Fromage  Lait nergie citron	Vendredi 14 novembre Œuf dur  Poissonnette Crumble de ratatouille  Fromage Fruit mixé 
Lundi 17 novembre Betterave Tortellini pomodora Mozza  Pomme 	Mardi 18 novembre Tomate Sauté de dinde  Légume du maraicher  Lait nergie vanille 	Jeudi 20 novembre RACLETTE  Pomme de terre  Charcuterie  Fromage Raisin 	Vendredi 21 novembre Soupe  Chili con carn  Fromage Entremet 
Lundi 24 novembre Velouté Roti de porc  Choux fleur Fruit mixé 	Mardi 25 novembre Carotte râpée  Lentilles  Chipolatas  Glace de Meuse 	Jeudi 27 novembre Pâté  Filet de poulet  Purée pois cassé  Mandarine 	Vendredi 28 novembre Pamplemousse  Frite Sauce cheddar  Fromage Tiramisu Nutella 

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/ / 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/Fromage de chèvre : Chèvrerie les alpines de Meuse ROUVROIS SUR MEUSE/ 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	Mollusques
Assaisonnement crudité	x			x										
Salade /carotte/ betterave	x		x	x	x			x	x	x				x
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Pâte								x		x				
Œufs durs										x				
Tajine	x		x											
Doigt de Hulk ensanglanté	x							x			x			
Bœuf en émincé/ en sauce	x	x	x	x			x	x		x				
Poissonnette	x				x		x	x		x				x
tortellini	x						x	x		x				
Tiramisu nutella	x	x						x		x				
Crumble ratatouille	x							x						
Tombe de la mort qui tue	x	x					x	x		x				
Chili con carn	x		x	x			x	x		x				
Pomme de terre												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