

Menu de DECEMBRE 2024

Restauration scolaire Ligier Richier

Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Mâche  Cordon Bleu Courgette Lait nergie 	 Concombre Semoule Légumes  Fromage Fruit mixé pomme cerise 	Surimi Dos de colin Brocolis Pommes 	Assiette terre ou mer Pâte de Noel Roti de. Bœuf  Fromage Tiramisu maison 
Lundi 9 décembre Pâté à la mirabelle  Sauté de porc  Haricots verts Fruit mixé pomme fraise 	Mardi 10 décembre Quenelle de veau Sauté de dinde Curry de légumes Indien Poire au sirop 	Jeudi 12 décembre  Tomate  Pâte  Fromage les Doucettes Yaourt les Doucettes 	Vendredi 13 décembre  Kebab Frite Brownies maison 
Lundi 16 décembre Salade périgourdine  Filet mignon Pomme Duchesse/pleurote  Tomme  Buche glacé 	Mardi 17 décembre  Salade italienne Roulé au fromage  Fromage Mirabelle au sirop 	Jeudi 19 décembre Betterave  Lentilles  Saucisse  Pommes 	Vendredi 20 décembre Macédoine  RAVIOLLI Lait nergie 
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <p>Oh Oh Oh... Les vacances, C'est pour BIEN!</p>	 <p>Profitez bien de vos vacances!</p>	 <p>Bonnes Vacances</p>	 <p>BONNES VACANCES ET JOYEUSES FÊTES !</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/ 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

 **Fait maison**
 **Produit local**
 **BIO Bio**
 **Fruit de saison**
 **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
Charcuterie/ mousse canard	x	x		x			x							
Fromage / Yaourt	x													
Surimi	x				x				x	x				
Lentille								x						
Curry de légume	x	x												
Pâte/ semoule								x		x				
Tiramisu	x							x		x				
Dos de colin					x				x					
Salade Italienne	x			x										
Glace	x													
Ravioli	x		x					x		x				
Quenelle de veau	x							x		x				
Roulé au fromage	x	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

Oeufs et produit à base d'oeufs