

Menu de FEVRIER 2025

Restauration scolaire Ligier Richier

<p>Lundi 3 février  Velouté asperge Escalope de dinde Italienne Petit pois Crêpes </p>	<p>Mardi 4 février Nem  Sauté de porc aigre doux  Légume et ananas Tarte noix de coco</p>	<p>Jeudi 6 février  Radis noir BYO  Emincé de bœuf  Polenta Fromage Les Doucettes  Yaourt les Doucettes</p>	<p>Vendredi 7 février  Champignon à la Grecque  Pâte bio BYO Fromage  Fondue de fruit au chocolat </p>
<p>Lundi</p>	<p>Mardi</p>	<p>Jeudi</p>	<p>Vendredi</p>
	<p>Vacances d'Hiver</p> 	<p>Vacances de FEVRIER</p> 	<p>Bonnes Vacances</p> 
<p>Lundi</p>	<p>Mardi</p>	<p>Jeudi</p>	<p>Vendredi</p>
			
<p>Lundi 24 février</p>	<p>Mardi 25 février</p>	<p>Jeudi 27 février</p>	<p>Vendredi 28 février</p>
<p> Taboulé Dos de colin  Purée de brocolis Lait nergie fraise</p>	<p> Tomate Gratin de riz à la mexicaine  Fromage  Fruit mixé BYO</p>	<p> Concombre Filet de poulet BYO Légume du maraicher   Dame blanche</p>	<p> Feilleté fromage Bœuf en sauce  BYO BYO Purée de pois cassé   Mirabelle </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/ Fruits mixés : Les EPICIERS DU COIN .Pleurotes : Citadelle de Verdun VIANDE DE BŒUF BIO : L'atelier des éleveurs CHAUVONCOURT .

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
Fromage/ laitage	x		x	x			x		x					x
Pâte/ semoule								x		x				
Velouté asperge	x		x					x		x				
Crêpe	x							x		x				
Nem	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x			
Tarte noix de coco	x						x	x		x				
Polenta								x						
Taboulé	x		x					x		x				
Dos de colin	x				x									
Feuilleté au fromage	x							x		x				
Purée de pois cassé	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