

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny Self

lundi 06 janvier	Repas végétarien 	mercredi 08 janvier	Epiphanie	vendredi 10 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE		COLESLAW LOCAL D'HIVER 	SALADE DE HARICOTS VERTS
SALADE D'ENDIVES LOCALES AUX NOIX VINAIGRETTE 	CAROTTES RAPEES LOCALES 		SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
OEUF DUR A LA MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE		POIREAU VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE
STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BARBECUE	FALAFEL		EMINCE DE DINDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
COLIN MSC SAUCE CRÈME 	CHILI SIN CARNE		FRICASSEE DE POISSON MSC 	JAMBON CHAUD
COQUILLETES BIO 	RIZ PILAF		SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES 
PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS A L'AIL		GRATIN DE CHOU FLEUR	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
POIRE AU CHOCOLAT DU PATISSIER	LAITAGE		GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
LAITAGE	COMPOTE AU SPECULOOS		FRUIT DE SAISON	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		LAITAGE	ILE FLOTTANTE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny Self

lundi 13 janvier	REPAS MONTAGNARD	mercredi 15 janvier	Repas végétarien	vendredi 17 janvier
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AU THON	SALADE SAVOYARDE		TABOULE	CELERI LOCAL A LA REMOULADE
ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES			CAROTTES RAPEES LOCALES	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL
SALADE VERTE AUX CROÛTONS			BETTERAVES ROUGES	CREPE AU FROMAGE
SAUTE DE DINDE	TARTIFLETTE		NUGGETS DE BLE	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
OMELETTE			GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	SAUTE DE PORC
TORTIS BIO			COQUILLETES BIO	RIZ
BROCOLIS			POTIMARRON RÔTI	CAROTTES LOCALES
MOUSSES DIVERSES DU PATISSIER	VERRINE FACON MONT BLANC		FRUIT DE SAISON	LAITAGE
FRUIT DE SAISON			PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES DU PATISSIER	CREME DESSERT VANILLE DU PATISSIER
LAITAGE			GRIMOLLE AUX POMMES DU PATISSIER	FRUIT DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny Self

Repas végétarien 				
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
TOAST AU FROMAGE	CHOU BLANC LOCAL AUX RAISINS SECS		CAROTTES RAPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	BRISURE DE CHOU FLEUR
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHES		SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE FROMAGERE
POMELOS	MAIS A LA VINAIGRETTE		TABOULE	SALADE DE PERLES MARINES AU SURIMI
OEUF DUR A LA BECHAMEL	AIGUILLETES DE POULET TEX MEX		GRATIN DE MERLU MSC 	SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE
SAUCISSE	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME 		PAUPIETTE A LA DINDE	FILET DE LIEU MSC AU CITRON 
RIZ PILAF	FRITES FRAICHES		PENNES BIO 	SEMOULE BIO 
RATATOUILLE	SALADE VERTE		EPINARDS A LA CREME	POIVRONS SAUTES
LAITAGE	FRUIT DE SAISON		RIZ AU LAIT DU PATISSIER	COMPOTE BISCUITEE DU PATISSIER
COUPE DE BANANE AUX FRUITS ROUGES DU PATISSIER	CREME DIPLOMATE DU PATISSIER		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LAITAGE		LAITAGE	LAITAGE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny Self

Saveurs  
Chinoises

lundi 27 janvier	Repas végétarien 	mercredi 29 janvier	Nouvel An Chinois	vendredi 31 janvier
BETTERAVES ROUGES EN SALADE	SALADE VERTE AUX CROUTONS		NEMS	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE	DUO CHOU ROUGE ET CAROTTES LOCALES 		SALADE VERTE FACON POKE BOWL	POIREAU VINAIGRETTE
CELERI RAPE LOCAL 	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES 		SALADE ASIATIQUE	OEUF MIMOSA
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	PAVE AU FROMAGE		HOKI SAUCE AIGRE DOUCE	HACHIS PARMENTIER
OMELETTE AU FROMAGE	BOLOGNAISE DE LENTILLES		POULET FACON IMPERIAL	PARMENTIER DE POISSON MSC 
POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES 	TORTIS BIO 		RIZ	SALADE VERTE
POELEE DE NAVETS ET CAROTTES LOCALES 	GRATIN DE CHOU FLEUR		POËLÉE CHINOISE DU CHEF	-
LAITAGE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU GRANOLA DU PATISSIER
FRUIT DE SAISON	LAITAGE		GATEAU MIEL-SESAME DU PATISSIER	LAITAGE
MOUSSES DIVERSES DU PATISSIER	CHOU AU CHOCOLAT DU PATISSIER		LAITAGE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny Self

			Chandeleur	REPAS A THEME : KEBAB
lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
SALADE VILLAGEOISE	SALADE VERTE		POMMES LOCALES AU CURRY ET RAISINS SECS 	COLESLAW PURPLE LOCAL 
CAROTTES RAPEES LOCALES 	QUICHE LORRAINE		SALADE DE POMME DE TERRE LOCALES FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL) 	CONCOMBRE TZATZIKI
TABOULE D'HIVER	MACEDOINE DE LEGUMES		CELERI LOCAL AU FROMAGE BLANC 	SALADE DE POIS CHICHES
JAMBON CHAUD SAUCE ECHALOTE	BOURGUIGNON		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 	FALAFELS
FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 	NUGGETS DE POISSON		ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	EMINCE DE VOLAILLE FACON KEBAB
POMMES DE TERRE LOCALES 	COQUILLETES BIO 		SEMOULE BIO 	FRITES FRAICHES
BROCOLIS A L'AIL	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS 		RATATOUILLE	POIVRONS AUX EPICES
FRUIT DE SAISON	LAITAGE		CREPE DU PATISSIER	GLACE
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
LAITAGE	COMPOTE DU PATISSIER		LAITAGE	LAITAGE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

