

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024
Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

lundi 02 septembre	Repas végétarien 	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW		CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE		SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
OEUF DUR MAYONNAISE	TOMATE VINAIGRETTE		CONCOMBRE À LA BULGARE	MACÉDOINE
HAMBURGER	HAMBURGER		ESCALOPE DE DINDE AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON 
			FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE 	CHIPOLATAS GRILLÉES AU THYM
FRITES	FRITES		PÂTES	SEMOULE BIO 
			CAROTTES BRAISÉES LOCALES 	POÊLÉE DE LÉGUMES
BATONNET DE GLACE	COMPOTE DE POMMES DU PÂTISSIER		LAITAGE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		QUATRE QUARTS COCO DU PÂTISSIER	MOUSSE COCA DU PÂTISSIER
LAITAGE	DONUTS		FRUIT DE SAISON	LAITAGE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ À LA TOMATE		Repas végétarien 	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CONCOMBRE VINAIGRETTE		CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON
PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX RADIS		CÉLÉRI RÉMOULADE AU CURRY	TABOULÉ DU CHEF
SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	ESCALOPE DE PORC AU JUS		PASTA PARTY sauce fromagère	COLOMBO DE POISSON 
COLIN D'ALASKA 	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS		NUGGETS DE BLÉ	JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
RIZ	POMMES DE TERRE EN QUARTIER		PÂTES BIO 	SEMOULE BIO 
COURGETTES BRAISÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POIVRONS SAUTÉS	POÊLÉE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE		MARBRÉ AU CHOCOLAT DU PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON
MOUSSE À LA POIRE DU PÂTISSIER	ILE FLOTTANTE DU PÂTISSIER		FRUIT DE SAISON	CRÈME À LA VANILLE ET GRANOLA DU PÂTISSIER
POMME RÔTIE AU SPÉCULOOS DU PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME-POIRE	LAITAGE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

Repas végétarien 				
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
MELON	SALADE MARCO POLO DU CHEF		SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHES AU THON		CAROTTES À L'ORIENTALE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
CHOU ROUGE AUX POMMES	BETTERAVES BIO À LA VINAIGRETTE 		SALADE VERTE AU FROMAGE	SALADE DE RIZ MAÏS
GRATIN DE COURGETTES ET POIVRONS	AIGUILLETES DE VOLAILLE À L'ÉCHALOTE		SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON 
POISSON MEUNIÈRE 	FRICADELLE		MARMITE DU PÊCHEUR	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
POMMES CHÂTEAU	RIZ PILAF		FRITES	PÂTES BIO 
HARICOTS VERTS ETUVES	RATATOUILLE		CHOU FLEUR RÔTI	COURGE RÔTIE
MOUSSE AU CHOCOLAT DU PÂTISSIER	COUPE BANANE CHOCOLAT DU PÂTISSIER		FRUIT DE SAISON	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE		CLAFOUTIS AUX FRUITS DU PÂTISSIER	CRÈME AU CARAMEL DU PÂTISSIER
LAITAGE	FRUIT DE SAISON		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024
Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

	Repas végétarien 				
	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE THAÏ		SALADE COLESLAW		PASTÈQUE	TOAST AU CAMEMBERT
MELON		CHAMPIGNONS SAUCE COCKTAIL		COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE	SALADE AUX CROÛTONS
SALADE PIÉMONTAISE		SALADE DE LENTILLES		SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
OMELETTE AU FROMAGE		GALETTE AUX GRAINES DE COURGE		HACHIS PARMENTIER	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES 
SAUTÉ DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE		FALAFELS		BRANDADE DE COLIN 	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES		PÂTES BIO 		SALADE VERTE	SEMOULE BIO 
PETITS POIS AUX JUS		POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS			DUO DE HARICOTS
LIÉGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COOKIE DU PÂTISSIER	COCKTAIL DE FRUITS
FRUIT DE SAISON		CRÈME AUX OEUFS DU PÂTISSIER		FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU SPÉCULOOS DU PÂTISSIER
CHOU CHANTILLY DU PÂTISSIER		LAITAGE		LAITAGE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024
Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
CÉLERI RÂPÉ AUX POMMES	BETTERAVES BIO MIMOSA 		Repas végétarien 	QUICHE LORRAINE
CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	TABOULÉ DU CHEF		SALADE D'ENDIVES	SALADE DE PÂTES BIO AU PESTO 
SALADE DE LENTILLES AU THON	RADIS		SALADE DE HARICOTS BLANCS	TOMATES À LA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE		PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉ 
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	JAMBON BLANC		BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RIZ PILAF		PÂTES BIO 	POMMES DE TERRE
CAROTTES LOCALES 	PIPERADE		POËLÉE AUX CHAMPIGNONS FRAIS	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT DU PÂTISSIER		LAITAGE	FRUIT DE SAISON
LAITAGE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	CRÈME PÂTISSIÈRE AROMATISÉE DU PÂTISSIER
MOUSSE AU CITRON DU PÂTISSIER	COMPOTE DE POMMES		GÂTEAU AU YAOURT DU PÂTISSIER	LAITAGE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024
Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE PÂTES BIO SAUCE COCKTAIL 		CÉLERI RÉMOULADE 	TOMATE AU BASILIC
CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE		CHOU ROUGE AUX POMMES	PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	POIREAU VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES	BOULETTES AU BOEUF		CRUMBLE AU CHÈVRE, COURGE ET CAROTTES	FILET DE POISSON SAUCE ANETH 
FILET DE HOKI SAUCE CITRON 	SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES		OMELETTE AUX HERBES	MOUSSAKA DE BOEUF AUX LÉGUMES
SEMOULE BIO 	RIZ		FRITES	PÂTES BIO 
PIPERADE	COURGETTES BRAISÉES		SALADE	POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS
FRUIT DE SAISON	MOUSSE À LA BARBE À PAPA DU PÂTISSIER		FLAN PARISIEN DU PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMMES DU PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON		LAITAGE	CRÈME AU SPÉCULOOS DU PÂTISSIER
LIÉGEOIS À LA VANILLE	LAITAGE		FRUIT DE SAISON	LAITAGE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Institution Sainte Marie - Beaucamps Ligny

Self

Rencontres du Goût 2024

Street food Street Good



Repas végétarien	Street food Street Good		Repas Halloween	
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RÂPÉES		BUTTERNUT RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE
SALADE VERTE	TABOULÉ DU CHEF		LENTILLES EN SALADE	SALADE D'ENDIVES AU CHEDDAR
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
PANÉ AU FROMAGE	FALAFELS SAUCE BLANCHE		COQUILLETES FAÇON RISOTTO AU CHORIZO	FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE
BOULETTES DE SOJA SAUCE THAÏ AU BASILIC	SAUTÉ DE BOEUF FACON GRAND MÈRE		SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	CORDON BLEU
SEMOULE BIO	PÂTES BIO		POMMES DE TERRE AUX HERBES	PÂTES BIO
CAROTTES LOCALES	CHOU FLEUR		POTIMARRON RÔTI	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE
POIRE AU CARAMEL DU PÂTISSIER	LAITAGE		GÂTEAU D'HALLOWEEN DU PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LAITAGE
LAITAGE	POMME AU FOUR DU PÂTISSIER		LAITAGE	COMPOTE DE POMMES DU PÂTISSIER

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23