



















Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Pâtisserie du chef** 

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
fêtons les Marc	fêtons les Alida	fêtons les Chanel	fêtons les Catherine
RADIS AU BEURRE	VELOUTÉ DE COURGETTES ET FROMAGE FONDU EN CASPACHO	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE 	SAUCISSON À L'AIL
OU CÉLERI BIO À LA MIMOLETTE 	OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OU FENOUIL RÂPÉ VINAIGRETTE À L'ORANGE	OU SALADE DE RIZ
OU DEMI POMELOS	OU MACÉDOINE	OU CHOU BLANC AU CURRY	OU TOMATES EN VINAIGRETTE
CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE 	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	CASSOLETTE DE LA MER MSC 
OU FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	OU ESCALOPE DE DINDE À LA PROVENÇALE	OU NORMANDIN DE VEAU	OU SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE BÉARNAISE 
COQUILLETES BIO 	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	BOULGHOUR BIO 
HARICOTS VERTS BIO 	RATATOUILLE BIO 	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS BIO 	BROCOLIS BIO À LA CRÈME 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE 	FLAN PÂTISSIER	QUATRE QUARTS AU CITRON DU CHEF 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX 
OU BEIGNET AU CHOCOLAT	OU FROMAGE BLANC À LA CASSONNADE	OU VELOUTÉ FRUUX	OU GAUFRE LIÉGEOISE
OU YAOURTS VARIÉS	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON BIO 	OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT

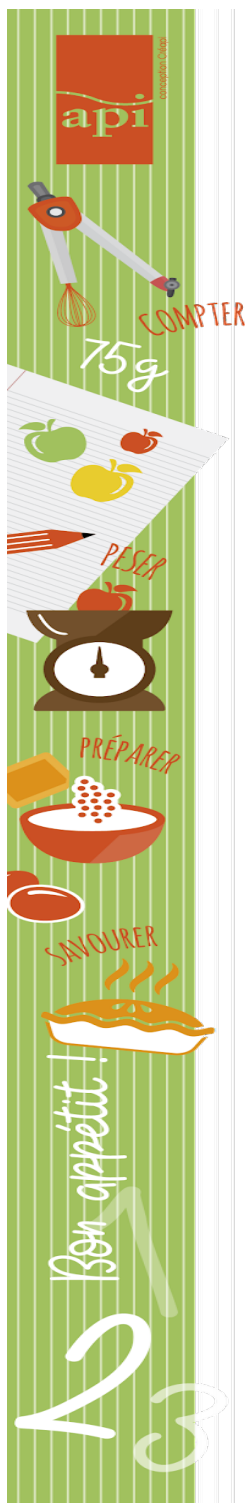


Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- **Produit Local**
- **Pêche durable**
- **Repas végétarien**
- Repas à thème
- **Produits labellisés**
- **Produit bio**
- **Pâtisserie du chef**
- **L'Europe à table**

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
fêtons les Boris	fêtons les Jacques	fêtons les Judith	fêtons les Prudence
SALADE DE PÂTES	SALADE COMPOSÉE SUCRÉ SALÉ (AVEC POMMES LOCALES)	BRUSCHETTA TOMATE MOZZARELLA À L'HUILE D'OLIVE	FRIAND AU FROMAGE
OU COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE	OU CONCOMBRES À LA GRECQUE		OU HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE
OU SALADE AU MAÏS	OU SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE		OU POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
KEFTA D'AGNEAU	BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE	PAËLLA GARNIE	PÂTES SAUCE VÉGÉTARIENNE
OU PETIT SALÉ	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU FRITTATA	OU DOS DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE
LENTILLES ET POMMES DE TERRE	FRITES	RIZ BIO	PÂTES BIO
CAROTTES LOCALES	LÉGUMES BLANQUETTE	LÉGUMES PAËLLA	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE AOP
FRUITS DE SAISON LOCAUX	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FORÊT NOIRE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE
OU ÉCLAIR AU CAFÉ	OU DONUTS		OU BARRE BRETONNE
OU LIÉGEOIS À LA VANILLE	OU FRUIT DE SAISON BIO	OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- Produit Local
- Produits labellisés
- Pâtisserie du chef
- Pêche durable
- Produit bio
- Repas végétarien
- Rencontre du goût

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
SALADE BIO AUX CROÛTONS	RILLETES DE POISSON MSC	MELON	PIZZA À LA TOMATE
OU DEMI POMELOS	OU PÊCHE AU THON EN SALADE	OU FRISÉE AUX DEUX FROMAGES	OU COLESLAW
OU COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE	OU SURIMI EN SALADE	OU TOMATES VINAIGRETTE	OU CHOU FLEUR EN VINAIGRETTE
BURRITOS DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY	STEAK HÂCHÉ GRILLÉ À L'ITALIENNE	PÊCHE DU JOUR
OU POULET RÔTI	OU CARBONARA DE SAUMON MSC	OU CÔTE DE PORC À L'ANCIENNE	OU CORDON BLEU
RIZ BIO	PENNE BIO	POTATOES	COEUR DE BLÉ BIO
SALADE BIO COMPOSÉE	PETITS POIS CAROTTES BIO	HARICOTS BEURRE BIO	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE IGP	FROMAGE	FROMAGE
PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON LOCAUX	GÂTEAU SURPRISE DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO
OU BEIGNET À LA POMME	OU ROULÉ DE GENOISE PRALINÉ	OU FLAN CHOCOLAT	OU TARTE AUX POMMES
OU ABRICOT AU SIROP	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU SALADE DE FRUIT DE SAISON	OU YAOURTS VARIÉS



Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self




- Produit Local**
- Produits labellisés**
- Pêche durable**
- Produit bio**
- Repas végétarien**
- Pâtisserie du chef**

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
SALADE NIÇOISE	TOMATE MOZZARELLA	MORTADELLE	GASPACHO
OU LENTILLES VINAIGRETTE	OU MELON JAUNE	OU CAROTTES RÂPÉES	OU COEURS DE PALMIER
OU MAÏS VINAIGRETTE	OU SALADE DE CONCOMBRES	OU BETTERAVES MIMOSA	OU MACÉDOINE
SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	CHILI SIN CARNÉ	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE
OU TORTILLA	OU BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	OU SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES LÉGÈRES	OU SAUTÉ DE PORC BBC AUX POIVRONS
POMMES DE TERRE AU FOUR	RIZ BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	SEMOULE BIO
COURGETTES BIO GRATINÉES	LÉGUMES CHILI	BRUNOISE DE LÉGUMES	RATATOUILLE BIO
FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON LOCAUX	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUITS DE SAISON LOCAUX	FROMAGE BLANC AU MIEL
OU ÉCLAIR À LA VANILLE	OU TARTE AU CITRON	OU GÂTEAU MAISON	OU PONPONS AU CHOCOLAT
OU PETIT SUISSE SUCRÉ	OU ANANAS AU SIROP	OU YAOURT AUX FRUITS	OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

















Produits labellisés 
Produit bio 

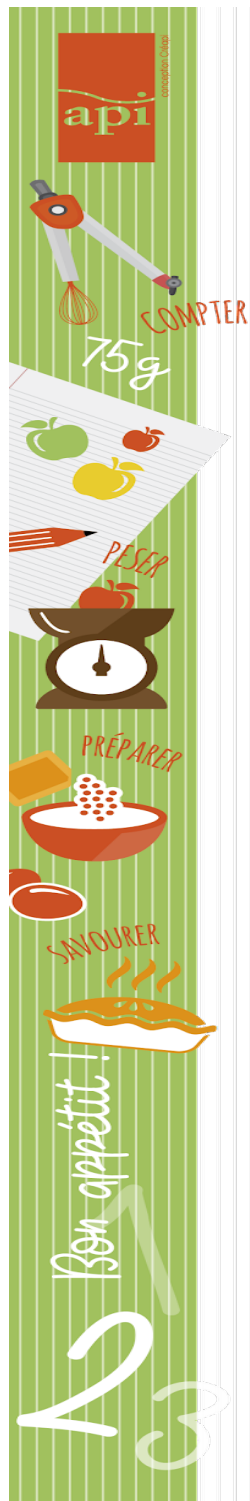
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRES BIO PERSILLÉS 		
OU SALADE AUX DÉS DE FROMAGE	OU PASTÈQUE		
OU CAROTTES RAPÉES	OU SALADE COMPOSÉE		
ÉMINCÉ DE DINDE AU THYM	NORMANDIN DE VEAU	BONNE FÊTE DE L'ASCENSION	
OU JAMBON LABEL ROUGE 	OU QUICHE LORRAINE		
BOULGHOUR	PENNE BIO 		
POÊLÉE MÉRIDONIALE	AUBERGINES GRILLÉES		
FROMAGE	FROMAGE		
COMPOTES VARIÉS	SALADE DE FRUIT DE SAISON		
OU BEIGNET FRAMBOISE	OU FLAN CAMEL		
OU FRUITS DE SAISON	OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT		



Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self













- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Pâtisserie du chef** 

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
MELON	SALADE DE BLÉ	ABRICOT AU SURIMI	CONCOMBRES BIO AU VINAIGRE BALSAMIQUE 
OU TOMATE ET FÉTA	OU GASPACHO AUX CONCOMBRES	OU RILLETES DE THON	OU COURGETTES RÂPÉES AUX DÉS DE BREBIS
OU ÉMINCÉ DE RADIS	OU SALADE DE POMMES DE TERRE À L'AIL	OU SALADE OCÉANE	OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES 
BOLOGNAISE DE LÉGUMES 	POULET RÔTI	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	PÊCHE DU JOUR
OU FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 	OU SAUCISSE LABEL ROUGE 	OU TARTE AU FROMAGE AOP  	OU TOMATE FARCIE
COQUILLETES BIO 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES ET DE COURGETTES 	POMMES DE TERRE FONDANTES BIO 	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES 
BRUNOISE DE LÉGUMES		PIPERADE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON BIO 	CLAFOUTIS DU CHEF 	FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE 
OU DONUT'S	OU TARTE AU CHOCOLAT	OU COMPOTE DE FRUIT	OU GAUFRE LIÉGEOISE
OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT À LA VANILLE	OU CREME AU CHOCOLAT	OU YAOURT NATURE SUCRÉ



Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

Produit Local 
Produits labellisés 
Repas végétarien 
Produit bio 

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
fêtons les Claude	fêtons les Gilbert	fêtons les Diane	fêtons les Landry
	BETTERAVES ROUGES BIO ET DÉS DE POIRES  OU GASPACHO À LA TOMATE OU MACÉDOINE	CONCOMBRES BIO À LA GRECQUE  OU RADIS BIO  OU SALADE AUX CROÛTONS	TABOULÉ À L'ORIENTALE OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL OU AVOCAT VINAIGRETTE
LUNDI DE PENTECÔTE	RÔTI DE PORC BBC SAUCE MAYONNAISE  OU BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	DAUBE DE BOEUF À LA PROVENÇALE OU QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL 	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS OU LASAGNES BOLOGNAISE
	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA  CAROTTES LOCALES 	BOULGHOUR BIO  RATATOUILLE BIO 	SALADE VERTE BIO 
	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT BIO  OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE OU PETITS SUISSES FRUITÉS	ÎLE FLOTTANTE OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT OU ENTREMET PISTACHE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX 