























Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Collège

- Produits Bio** 
- Produits Labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit Local** 
- Repas végétarien** 

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 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons l'Epiphanie	fêtons les Raymond
CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE 	VERRINE OEUF MIMOSA	CELERI BIO REMOULADE AUX RAISINS 	SALADE DE PÂTES AU PESTO
OU CHOU BLANC BIO À LA CREME 	OU MACEDOINE DE LEGUMES	OU SALADE VERTE VINAIGRETTE	OU TABOULÉ
OU QUICHE LORRAINE	OU BETTERAVES ROUGES AUX POMMES LOCALES 	OU VERRINE ENDIVES MIMOLETTE	OU VERRINE AVOCAT ET THON
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	OMELETTE À LA CIBOULETTE 	EMINCÉ DE BOEUF LOCAL À LA PROVENÇALE 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
OU NUGGETS DE POISSON	OU ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	OU PAVÉ DU FROMAGER	OU CHIPOLATA LABEL ROUGE 
RIZ BIO 	SEMOULE BIO 	COQUILLETES BIO 	POMMES VAPEUR PERSILLÉES
HARICOTS VERTS BIO 	POIREAUX BIO 	CAROTTES BRAISÉES BIO 	PÔLÉE DE BROCOLIS BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 
OU FRUIT DE SAISON HVE 	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	OU GALETTE DES ROIS 	OU BANANE BIO 
OU DONUT'S	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU GÂTEAU CHEF CHEF AU YAOURT POIRE ET AMANDE
OU YAOURT LIEGEOIS VANILLE	OU YAOURT AUX FRUITS	OU CRÈME DESSERT	OU YAOURT VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Collège

Produits Bio



Produits Labellisés



Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
fêtons les Guillaume	fêtons les Paulin	fêtons les Yvette	fêtons les Nina
PÂTÉ DE FOIE	VERRINE GOURMANDE	TERRINE DE LÉGUMES	VERRINE CHOU FLEUR ET SAUCE COCKTAIL
OU SALADE PIÉMONTAISE	OU NAVETS RÂPÉS AU CITRON	OU SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	OU TABOULÉ
OU CELERI RÉMOULADE	OU CAROTTES BIO A L'ORANGE	OU MAÏS VINAIGRETTE	OU CELERI BIO
FILET DE VOLAILLE LABEL ROUGE	SAUTE DE BOEUF LOCAL BOURGUIGNON	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	CARBONARA DE LÉGUMES
OU JAMBON LABEL ROUGE	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU CORDON BLEU DE DINDE	OU SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE
COEUR DE BLÉ BIO	FRITES	POMMES DE TERRE LOCALES	PENNE BIO
CHAMPIGNONS BIO	SALADE VERTE LOCALE	FONDUE D'ÉPINARDS BIO	HARCIOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE
OU FRUIT DE SAISON BIO	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU ÎLE FLOTTANTE DU CHEF	OU YAOURT LOCAL DE LA FERME
OU BEIGNET AU CHOCOLAT	OU TARTE AU FLAN	OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	OU TARTE AUX POMMES DU CHEF
OU PETITS SUISSES	OU CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS



Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Collège

- Produits Bio
- Produits Labellisés
- Pêche durable
- Produit Local
- Repas végétarien
- Menu à thème

REPAS CANADIEN

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
fêtons les Roseline	fêtons les Prisca	fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès
CHOU BLANC BIO AUX POMMES	VERRINE ABRICOT SURIMI	POTIRON RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	PIZZA
OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES	OU BETTERAVES ROUGES À L'ANCIENNE	OU SALADE COMPOSÉE AU BACON	OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
OU VERRINE POMELOS AU SUCRE	OU POIREAUX VINAIGRETTE	OU CAROTTES VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE	OU SALADE DE CHOU ROUGES AUX POMMES LOCALES
BOULE DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU AUX HERBES	POUTINE	PÊCHE DU JOUR
OU FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	OU PAVÉ DE SAUMON MSC À L'ANETH	OU POUTINE AU BACON	OU NUGGETS DE BLÉ SAUCE TOMATE
RIZ BIO	PENNE BIO	FRITES	BOULGHOUR BIO
PÔLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	FONDUE D'ENDIVES BIO	SALADE VERTE BIO	CHOU FLEUR AU GRATIN
FROMAGE	FROMAGE IGP	FROMAGE BIO	FROMAGE
OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT	OU CRÈME DU CHEF AUX OEUFS	OU FROMAGE BLANC AU SIROP D'ÉRABLE	OU CLÉMENTINES
OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	OU FLAN AU CAMEL	OU PUDDING À LA CANADIENNE	OU BEIGNET AUX POMMES
OU CORBEILLE DE FRUITS DONT POIRE HVE	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Collège

Produits Bio



Produits Labellisés



Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



Rencontre du goût



lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
fêtons les François	fêtons les Conv. S. Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin
VERRINE POULET POIVRONS	LAITUE BIO VINAIGRETTE	ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	CELERI BIO RÉMOULADE
OU MACÉDOINE DE LÉGUMES	OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES	OU SALADE RIZ AU THON	CHOU BLANC BIO MAYONNAISE
OU PÂTES BIO À L'ITALIENNE	OU BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE	OU SALADE DE TOMATES	OU VERRINE GOURMANDE DU CHEF
RÔTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE	DAHL DE LENTILLES CORAILS	POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE	GOULASCH LOCALE À LA HONGROISE
OU OMELETTE BIO AU FROMAGE	OU STEAK HACHÉ SAUCE NAPOLITAINE	OU EMINCÉ DE PORC BBC SAUCE MADÈRE	OU AIGUILLETES DE POULET AU THYM
POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	RIZ BIO	COQUILLETES BIO	COEUR DE BLÉ BIO
PÔLÉE DE CAROTTES BIO	PETITS LEGUMES BIO	JULIENNE DE LÉGUMES BIO	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
OU COMPOTE	OU CRÈME CARAMEL ET SPÉCULOOS DU CHEF	OU CAKE AU CITRON DU CHEF	OU FRUIT DE SAISON
OU PARIS BREST	OU CORBEILLES DE FRUITS	OU YAOURT BIO	OU CLAFOUTIS
OU LIÉGEOIS CHOCOLAT	OU FLAN À LA VANILLE	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU ENTREMET PISTACHE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Collège

Produits Bio



Produits Labellisés



Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



Menu à thème

NOUVEL AN CHINOIS



HOT DOG PARTY



lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
fêtons les Marcelle	fêtons les Ella	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique
QUICHE AUX POIREAUX	NEM	WRAP DU CHEF	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
OU BRUNOISE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	OU SALADE CHINOISE	OU SALADE FENOUIL ET ORANGE	OU SALADE BIO AUX CROÛTONS
OU SALADE DE LENTILLES	OU CELERI BIO	OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES	OU VERRINE OCÉANE
CROUSTILLANT AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC BBC AU CAMEL		FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
OU FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE	OU POULET LABEL ROUGE SAUCE AIGRE DOUCE	OU FISH HOT DOG	OU BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE	FRITES	RIZ BIO
BUTTERNET À LA CRÈME	CAROTTES AU SOJA	SALADE VERTE LOCALE	POEELE DE CHAMPIGNONS ET BROCOLIS BIO
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE
OU COMPOTE DE POMMES	OU CRÈME DESSERT FRAMBOISE LITCHIS	OU CRÊPE DE LA CHANDELEUR	OU ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF
OU MOELLEUX AU CHOCOLAT	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS
OU CORBEILLE DE FRUITS	OU GAUFRE AU SUCRE GLACE	OU ANANS AU CAMEL	OU COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.