



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

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.

- Produits Bio** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Produits Labellisés** 
- Produit Local** 
- Pâtisserie de chef** 

lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
fêtons les Pierre-Damien	fêtons les Isabelle	fêtons les Modeste	fêtons les Roméo
<b>SALADE BIO FROMAGÈRE</b> 	CRÊPE AU FROMAGE	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</b> 	SALADE DE PÂTES
<b>OU COLESLAW BIO</b> 	OU POIREAUX EN VINAIGRETTE	<b>OU CÉLERI BIO À LA MIMOLETTE</b> 	OU LENTILLES CORAILS EN VINAIGRETTE
OU POMELOS EN VERRINE	OU MACÉDOINE	OU VERRINE À LA BULGARE	<b>OU SALADE VERTE LOCALE</b> 
<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE</b> 	MIJOTÉ DE DINDE AU JUS	BOLOGNAISE VÉGÉTALE 	<b>FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC</b> 
OU CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	OU OMELETTE AUX FINES HERBES 	OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE	OU BOULE DE SOJA TOMATÉ 
<b>RIZ BIO</b> 	GRATIN DE CHOU FLEUR	<b>COQUILLETES BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 
<b>FONDUE DE POIREAUX BIO</b> 	FRITES	POËLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE</b> 	<b>OU YAOURT BIO AROMATISÉ</b>	OU QUATRE QUARTS DU CHEF 	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO</b> 
OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT	OU TARTE NID D'ABEILLE	OU CRÈME DESSERT VANILLE	OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
OU YAOURT AUX FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU GÂTEAU BASQUE

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self



- Produits Bio** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Produits Labellisés** 
- Produit Local** 
- Pâtisserie de chef** 
- Repas carnaval** 

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Guénoles	fêtons les Casimir
PÂTÉ DE CAMPAGNE	RADIS À LA CRÈME DE SAINT MORET	SALADE DE HARICOTS VERTS AU VINAIGRE BALSAMIQUE	FEUILLETÉ FROMAGE
<b>OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES</b> 	<b>OU NAVETS RÂPÉS BIO AU CITRON</b> 	OU TABOULÉ	OU HARICOTS BLANCS À L'ÉCHALOTE
OU SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	OU MACÉDOINE MAYONNAISE	OU CHOU FLEUR EN VERRINE SAUCE COCKTAIL	OU SALADE DE LENTILLES
<b>BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE</b> 	CHEESEBURGER	<b>FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE</b> 	BOLOGNAISE DE LÉGUMES 
<b>OU FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON</b> 	OU PAVÉ DU FROMAGER 	OU CORDON BLEU DE DINDE	OU PÊCHE DU JOUR
<b>COEUR DE BLÉ BIO</b> 	FRITES	<b>RIZ BIO</b> 	<b>TORTI BIO</b> 
<b>CAROTTES BIO</b> 	<b>SALADE LOCALE</b> 	<b>NAVETS BRAISÉS BIO</b> 	HARCIOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 		OU NAPPÉ CAMEL	<b>OU YAOURT LOCAL DE LA FERME</b> 
OU BROWNIE ET SA CRÈME ANGLAISE		OU FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	OU TARTE AUX POMMES DU CHEF 
OU PETITS SUISSES	CRÊPE AU SUCRE DE MARDI GRAS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- Produits Bio
- Pêche durable
- Repas végétarien
- Produits Labellisés
- Produit Local
- Pâtisserie de chef

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Vivien	fêtons les Rosine
TERRINE DE POISSON	MORTADELLE ET CONDIEMENTS	OEUF MAYONNAISE	PIZZA
OU PAMPLEMOUSSE AU SURIMI	<b>OU ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE</b>	OU COLESLAW	OU TABOULÉ
OU CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS	OU SALADE VERTE AUX 2 FROMAGES	OU SALADE COMPOSÉE
SAUTÉ DE VEAU MARENGO	ÉMINCÉ DE POULET À L'ESPAGNOLE	PAVÉ DU FROMAGER	<b>CARBONARA DE SAUMON MSC</b>
OU STEAK HÂCHÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE	OU PAËLLA VÉGÉTARIENNE	<b>OU SAUTÉ DE PORC LOCAL À L'ANCIENNE</b>	OU OMELETTE
<b>BOULGHOUR BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	FRITES	<b>PENNE BIO</b>
POËLÉE DE CHAMPIGNONS	PIPERADE	HARICOTS BEURRE	<b>POËLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b>
FROMAGE	<b>FROMAGE IGP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE
OU PETITS SUISSES AUX FRUITS	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b>	OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<b>OU FRUITS DONT POIRE HVE</b>
OU TARTE AU CHOCOLAT	OU DONUT'S AU SUCRE	OU TARTE AUX POMMES DU CHEF	OU BRIOHE DU CHEF
OU CORBEILLE DE FRUITS	OU VELOUTÉ AUX FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	<b>OU YAOURT BIO AU CITRON</b>

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- Produits Bio** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Produits Labellisés** 
- Produit Local** 
- Pâtisserie de chef** 

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille
<b>SALADE VERTE BIO</b> <b>VINAIGRETTE</b> <b>FRAMBOISE</b> 	SALADE DE RIZ OCÉANE EN VERRINE	SAUCISSON À L'AIL	BETTERAVES ROUGES MIMOSA EN VERRINE
OU RADIS AU BEURRE	OU SALADE DE LENTILLES CAMPAGNARDE	OU COLESLAW	OU MACÉDOINE
<b>OU CAROTTES</b> <b>RÂPÉES BIO</b> 	OU POIREAUX À LA VINAIGRETTE	OU HARICOTS BEURRE À LA VINAIGRETTE	OU CHOU ROUGES AUX POMMES
CHILI SIN CARNE 	CARBONARA	<b>SAUTÉ DE BOEUF</b> <b>LOCAL AUX ÉPICES</b> <b>LÉGÈRES</b> 	<b>WATERZOÏ DE</b> <b>POISSON MSC</b> 
<b>OU BOULETTES DE</b> <b>BOEUF BIO</b> 	<b>OU FILET DE MERLU</b> <b>MSC</b> 	OU NORMANDIN DE VEAU	OU NUGGETS DE BLÉ 
<b>RIZ BIO</b> 	<b>COQUILLETES BIO</b> 	POMME DORÉE AU FOUR	<b>SEMOULE BIO</b> 
LÉGUMES CHILI	POÊLÉE DE BROCOLIS	<b>POÊLÉE DE</b> <b>LÉGUMES LOCAUX</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>OU POMME HVE</b> 	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	<b>OU YAOURT BIO</b> 	<b>OU FRUIT DE SAISON</b> <b>BIO</b> 
OU BEIGNET AU CHOCOLAT	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU GAUFRE AU SUCRE
OU YAOURT AUX FRUITS	OU YAOURT À LA VANILLE	OU GÂTEAU AU YAOURT ET PÉPITES DE CHOCOLAT 	OU CRÈME DESSERT AU CAMEL

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

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

Repas du Nord 

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
<b>RADIS ROSES BIO EN VERRINE</b> 	QUICHE LORRAINE	TOAST AU MAROILLES	SALADE DE PERLES FROMAGÈRE EN VERRINE
OU SALADE D'AGRUMES	OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	OU DUO DE CAROTTES ET CÉLERI	OU LENTILLES CORAILS VINAIGRETTE
<b>OU CAROTTES RÂPÉES BIO AU FROMAGE BLANC</b> 	OU TABOULÉ	OU BETTERAVES ROUGES	<b>OU HARICOTS VERTS BIO</b> 
OMELETTE AU FROMAGE 	<b>POULET LABEL ROUGE À LA THAÏ</b> 	<b>SAUTÉ DE PORC BBC À LA BIÈRE</b> 	<b>POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TOMATÉ</b> 
OU RÔTI DE DINDE À LA MILANAISE	<b>OU FILET DE COLIN MSC SAUCE AIGRE DOUCE</b> 	OU ÉMINCÉ DE POULET AU MAROILLES	OU OMELETTE AUX FINES HERBES 
<b>PENNE BIO</b> 	<b>RIZ BIO</b> 	Frites	ÉBLY
<b>NAVETS BIO</b> 	POÊLÉE DE LÉGUMES	ENDIVES BRAISÉES	<b>SALADE VERTE BIO</b> 
FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b> 	FROMAGE	FROMAGE
<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 	OU MOUSSE ORÉO DU CHEF 	OU TARTE AU SUCRE	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 
OU ÉCLAIR AU CAFÉ	OU CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU YAOURT AROMATISÉ
OU LIÉGEOIS À LA VANILLE	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU TARTE BOURDALOUE

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produits Bio
- Pêche durable
- Repas végétarien
- Produits Labellisés
- Produit Local
- Pâtisserie de chef

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues
VERRINE POULET POIVRONS	ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC	DEMI POMELO	PIZZA
OU CHOU CHINOIS	OU MACÉDOINE	<b>OU COLESLAW BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	<b>OU CAROTTES RÂPÉES BIO</b> <span style="color: green;">●</span>
<b>OU CÉLERI BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OU SALADE VERTE	OU TABOULÉ ORIENTAL
LASAGNES BOLOGNAISE	CORDON BLEU	SAUCE AUX 3 FROMAGES <span style="color: black;">●</span>	PÊCHE DU JOUR
<b>OU FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC</b> <span style="color: blue;">●</span>	OU SAUTÉ DE VEAU CHAMPÊTRE	OU BOLOGNAISE	OU STEAK HÂCHÉ DE SOJA <span style="color: black;">●</span>
<b>RIZ BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	<b>COQUILLETES BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	<b>SEMOULE BIO</b> <span style="color: green;">●</span>
<b>SALADE VERTE BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE	<b>FONDUE DE POIREAUX BIO</b> <span style="color: green;">●</span>
<b>FROMAGE BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	<b>FROMAGE AOP</b> <span style="color: orange;">●</span>	FROMAGE IGP <span style="color: orange;">●</span>	<b>FROMAGE BIO</b> <span style="color: green;">●</span>
OU YAOURT AUX FRUITS	<b>OU POIRE HVE</b> <span style="color: orange;">●</span>	OU CAKE MARBRÉ DU CHEF <span style="color: orange;">●</span>	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> <span style="color: green;">●</span>
OU FROMAGE AU MIEL ET MUESLI	OU BROWNIES ET CRÈME ANGLAISE	OU CORBEILLE DE FRUITS	OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT
OU CORBEILLE DE FRUITS	OU PETITS SUISSES SUCRÉS	OU CRÈME DESSERT CAMEL	<b>OU YAOURT LOCAL DE LA FERME</b> <span style="color: orange;">●</span>

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produits Bio 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 
- Produits Labellisés 
- Produit Local 
- Menu à thème 
- Sur la route des vacances 
- Pâtisserie de chef 

lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Maxime	fêtons les Paternelle
SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES, MAÏS)	TOAST AU BRIE DE MEAUX	AVOCAT AU THON EN VERRINE	VERRINE GOURMANDE DU CHEF
<b>OU SALADE DE PÂTES BIO AU PESTO</b> 		<b>OU CAROTTES RÂPÉES BIO</b> 	OU MACÉDOINE DE LÉGUMES
OU LENTILLES VINAIGRETTE		OU SALADE COMPOSÉE	OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE</b> 	<b>CARBONADE FLAMANDE LOCALE</b> 	FRICASSÉ DE VOLAILLE AU JUS	BURGER VÉGÉTARIEN 
<b>OU FILET DE COLIN MSC</b> 	OU ROTI DE PORC AUX OIGNONS	OU CHILI CON CARNÉ	OU FISH BURGER
<b>PÂTES BIO</b> 	FRITES	<b>RIZ BIO</b> 	POMMES SAUTÉES
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES BIO</b> 	<b>SALADE D'ENDIVES LOCALES</b> 	LÉGUMES CHILI	POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b> 	FROMAGE
OU ENTREMET AU CHOCOLAT	OU FOUACE	<b>OU YAOURT AROMATISÉ BIO</b> 	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 
OU COOKIES		OU ROULÉ À LA CONFITURE	OU LIÉGEOIS CHOCOLAT
OU CORBEILLE DE FRUITS		OU CORBEILLE DE FRUITS	OU BRIOCHE PERDUE DU CHEF 

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.