



















Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Maternelle

- 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 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE 		CAROTTES RÂPÉES LOCALES 	
CORDON BLEU	RIZ CANTONNAIS (SANS VIANDE) 	HACHIS PARMENTIER	CASSOLETTE DE LA MER MSC 
COQUILLETES BIO 	RIZ BIO 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	COEUR DE BLÉ BIO 
POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX 	PETITS POIS BIO 	SALADE VERTE BIO 	BROCOLIS BIO À LA CRÈME 
	FROMAGE AOP 		FROMAGE
FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE 	FLAN PÂTISSIER	PUDDING DU CHEF 	FRUITS DE SAISON LOCAUX 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Maternelle

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











lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
	MELON JAUNE		SALADE PIÉMONTAISE
ÉMINCÉ DE DINDE LABEL ROUGE À L'ESTRAGON 	STEAK HÂCHÉ	LASAGNES DE LÉGUMES 	DOS DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE 
LENTILLES ET POMMES DE TERRE	FRITES		PETIT ÉPEAUTRE BIO 
CAROTTES LOCALES 	AUBERGINES	SALADE VERTE LOCALE 	TIAN DE LÉGUMES BIO 
FROMAGE		FROMAGE AOP 	
FRUITS DE SAISON LOCAUX 	TARTE AUX POMMES	COMPOTE POMME PÊCHE	FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Maternelle

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

Déjeuner sur l'herbe 


lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Martial	fêtons les Thierry
SALADE BIO AUX CROÛTONS 		TABOULÉ ESTIVAL	PIZZA À LA TOMATE
FALAFEL 	RÔTI DE DINDE SAUCE ITALIENNE	WRAP CRUDITÉS POULET BBC 	PÊCHE DU JOUR
BOULGHOUR BIO 	PENNE BIO 	CHIPS	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES 
RATATOUILLE BIO 	PETITS POIS CAROTTES BIO 		
	FROMAGE		
PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON LOCAUX 	COMPOTE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Maternelle

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

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine	fêtons les Raoul	fêtons les Thibault
	TOMATE MOZZARELLA		
SAUTÉ DE DINDE COLOMBO AUX POMMES	QUICHE AU FROMAGE AOP  	REPAS	BONNES VACANCES !
RIZ BIO 	POMMES DE TERRE FONDANTES	CHEF	
COURGETTES BIO GRATINÉES 	SALADE VERTE LOCALE 		
FROMAGE			
FRUITS DE SAISON LOCAUX 	FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF 		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.