


























# 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.

















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

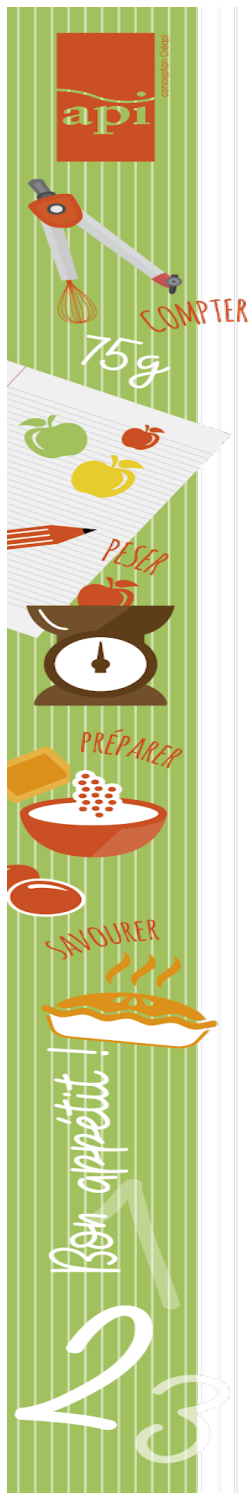
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
<b>SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE</b> 	HARICOTS BEURRE EN SALADE	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES</b> 	SALADE DE PÂTES AU PESTO
OU FENOUIL RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	OU GASPACHO AUX POIVRONS	OU RADIS	OU SALADE AU MAÏS
OU MELON	OU ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	OU SALADE AUX CROÛTONS	<b>OU BETTERAVES ROUGES LOCALES</b> 
CORDON BLEU	RIZ CANTONNAIS ( SANS VIANDE) 	HACHIS PARMENTIER	<b>CASSOLETTE DE LA MER MSC</b> 
OU RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	OU ESCALOPE DE DINDE À LA PROVENÇALE	<b>OU MARMITE MSC DU PÊCHEUR</b> 	<b>OU RÔTI DE PORC BBC SAUCE TARTARE</b> 
<b>COQUILLETES BIO</b> 	<b>RIZ BIO</b> 	<b>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES</b> 	<b>COEUR DE BLÉ BIO</b> 
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b> 	<b>PETITS POIS BIO</b> 	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>BROCOLIS BIO À LA CRÈME</b> 
FROMAGE	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	FROMAGE
<b>FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE</b> 	FLAN PÂTISSIER	PUDDING DU CHEF 	<b>FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 
OU ÉCLAIR À LA VANILLE	OU CRÈME DESSERT PRALINÉ	OU YAOURT AROMATISÉ	OU BARRE BRETONNE
OU FLAN CAMEL	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- 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
SAUCISSON À L'AIL	MELON JAUNE	GASPACHO À LA TOMATE	SALADE PIÉMONTAISE
OU CAROTTES RÂPÉES	<b>OU TARTARE DE COURGETTES BIO</b> 	OU ASPERGES MIMOSA	OU HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE
OU SALADE DE MAIS ET TOMATE	<b>OU SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</b> 	OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	OU LENTILLES CORAILS VINAIGRETTE
<b>ÉMINCÉ DE DINDE LABEL ROUGE À L'ESTRAGON</b> 	STEAK HÂCHÉ	LASAGNES DE LÉGUMES 	<b>DOS DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE</b> 
<b>OU JAMBON LABEL ROUGE</b> 	OU FLAN DE LÉGUMES AU FROMAGE 	OU QUICHE AU POULET	OU KEFTA D'AGNEAU
LENTILLES ET POMMES DE TERRE	Frites		<b>PETIT ÉPEAUTRE BIO</b> 
<b>CAROTTES LOCALES</b> 	AUBERGINES	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	<b>TIAN DE LÉGUMES BIO</b> 
FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	FROMAGE
<b>FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	TARTE AUX POMMES	COMPOTE POMME PÊCHE	<b>FRUITS DE SAISON DONT FRUIT HVE</b> 
OU BEIGNET FRAMBOISE	OU VELOUTÉ AUX FRUITS	OU ÎLE FLOTTANTE	OU GÂTEAU DU CHEF 
OU FLAN AU CHOCOLAT	OU COCKTAIL DE FRUITS	OU ROULÉ À LA CONFITURE	OU YAOURT NATURE SUCRÉ



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

Produit Local
Repas à thème
Pâtisserie du chef

Pêche durable
Produits labellisés

Repas végétarien
Produit bio

Déjeuner sur l'herbe

lundi 27 juin fêtons les Fernand	mardi 28 juin fêtons les Irénée	jeudi 30 juin fêtons les Martial	vendredi 01 juillet fêtons les Thierry
<b>SALADE BIO AUX CROÛTONS</b> OU SALADE D'AGRUMES OU TARTARE DE CONCOMBRES	OEUF DUR MAYONNAISE AU PAPRIKA OU SALADE DE PÊCHE AU THON OU SURIMI EN SALADE	TABOULÉ ESTIVAL 	PIZZA À LA TOMATE OU SALADE ITALIENNE OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS
FALAFEL OU POULET RÔTI	RÔTI DE DINDE SAUCE ITALIENNE OU CARBONARA	<b>WRAP CRUDITÉS POULET BBC</b> 	PÊCHE DU JOUR OU PAVÉ DU FROMAGER
<b>BOULGHOUR BIO</b> <b>RATATOUILLE BIO</b>	<b>PENNE BIO</b> <b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b>	CHIPS	<b>RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PETITS SUISSES AUX FRUITS OU ÉCLAIR AU CAFÉ OU FRUIT DE SAISON	<b>FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> OU SALADE DE FRUITS À LA MENTHE OU GAUFRE LIÉGEOISE	COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUITS DE SAISON BIO</b> OU GÂTEAU AU CHOCOLAT OU YAOURTS VARIÉS



# Institution Sainte Marie Beaucamps Ligny Self

- Produit Local
- Rencontre du goût
- Pâtisserie du chef
- 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
MACÉDOINE	TOMATE MOZZARELLA		
OU SALADE DE POIVRONS ET MAÏS	OU DUO DE MELON / PASTÈQUE		
OU SALADE DE COEUR DE PALMIER	OU CONCOMBRES PERSILLÉS		
SAUTÉ DE DINDE COLOMBO AUX POMMES	<b>QUICHE AU FROMAGE AOP</b>	<b>REPAS</b>	<b>BONNES VACANCES !</b>
OU OMELETTE AUX FINES HERBES	<b>OU FRICASSÉE DE PORC BBC AUX OLIVES VERTES</b>	<b>DU</b>	
<b>RIZ BIO</b>	POMMES DE TERRE FONDANTES	<b>CHEF</b>	
<b>COURGETTES BIO GRATINÉES</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>		
FROMAGE	FROMAGE		
<b>FRUITS DE SAISON LOCAUX</b>	<b>FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF</b>		
OU BEIGNET AU CHOCOLAT	OU FRUIT DE SAISON		
OU YAOURTS VARIÉS	OU YAOURT VARIÉ		