

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 4 au 8 mars 2024

LUNDI

Surimi mayonnaise
Salade de lentilles
corail

Salade impériale 

Cordon bleu de
volaille

Pavé de colin à la
crème d'échalote

Duo de quinoa et
boulgour

Brocolis rôtis 

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Samos

Mousse crunchy

Liégeois aux fruits
pomme

Corbeille de fruits 

MARDI

Salade de papillons au
pistou 

Carottes râpées

Salade du Chef 

Cuisse de poulet aux
herbes

Thon à l'Orientale

Riz créole 

Duo de courgettes

Yaourt aux fruits

Edam

Kiri crème

Compote de fruits

Flan nappé caramel

Corbeille de fruits

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Tomates vinaigrette
aux pommes 

Salade d'endives et
noix

Salade de riz 

Lasagnes 

Lasagnes aux légumes

Salade verte

Camembert

Vache qui rit

Yaourt nature sucré 

Cake mangue, noix de
coco

Salade de fruits 

Corbeille de fruits

VENDREDI

Saucisson à l'ail
Salade hollandaise
Duo de légumineuses

Fish and chips au
citron

Jambon rôti au jus

Gratin de pomme de
terre aujus

Brunoise provençale

Tomme blanche 

Emmental

Fromage frais aux fruits


Pêche rôtie au miel


Crème dessert chocolat 


Corbeille de fruits 


Aide UE à destination des écoles

Sauf contraintes liées au service et aux approvisionnements, toutes les préparations sont réalisées sur place par nos équipes

 Viande bovine française

 Produit issu de l'Agriculture biologique

 Produit issu d'une production locale située à moins de 200kms (IDF et départements limitrophes)

 Toutes les crudités proposées en hors d'œuvre sont réalisées sur place à partir de produits frais bruts de saison



GERES RESTAURATION
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé