

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI

Concombre en salade 

Oeufs durs mayonnaise

Saucisson sec et
cornichons

Steak de veau

Lieu à la crème de
curry


Pommes rissolées

Poêlée du jardin

Petits filous aux fruits

Rondelé nature
Bleu d'Auvergne

Liégeois vanille

Mousse aux éclats de
cookie 

Corbeille de fruits 

MARDI

Piémontaise 

Salade du chef

Houmous et mouillettes 


Sauté de dinde
basquaise

Merlu aux légumes
grillés

Semoule 

Piperade

Coulommiers

Yaourt nature 

Vache qui rit

Eclair au chocolat

Gâteau de semoule

Corbeille de fruits

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Carottes en salade 

Pêches aux crevettes 

Scarolle au poulet

Chorizette de porc

Dorade façon thaï

Farfalles

Chou-fleur rôti frais 



Carré de l'Est

Yaourt aromatisé

Montboissier

Tarte aux pommes 

Glace

Corbeille de fruits

VENDREDI

Pizza au fromage

Salade au Brie et raisins

Salade d'asperges

Omelette espagnole

Blé à l'ancienne 

Fondue de poireaux à
la béchamel

Fromage frais sucré

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre


Flan vanille


Compote pomme-
banane


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