

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI

Œufs durs mayonnaise



Betterave à la fêta

Salade jambon-fromage

Bolognaise mexicaine

Pavé de saumon à la tomate

Spaghettis 

Poêlée ratatouille

Saint Paulin

Petits suisses sucrés

Rondelé

Entremet proaliné

Compote de pomme

Corbeille de fruits 

MARDI

Céleri rémoulade

Salade verte aux crevettes

Taboulé

Emincé de poulet forestier

Saumonette au beurre d'ail

Riz créole 

Haricots verts au lard

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré 

Comté

Roulé aux framboises

F. blanc confiture d'abricots

Corbeille de fruits

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Pâtes en folie 

Duo de crudités

Trio de salades

Veggie burger

Pommes campagnardes

Légumes du Chef

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Vache qui rit

Dessert du Chef

Sunday

Corbeille de fruits 

VENDREDI

Pâté de campagne et cornichons

Salade impériale

Endives au Bleu

Colin pané aux céréales

Saucisse fumée

Boullgour oriental 

Carottes persillées

Camembert

Fromage frais sucré

Mimolette

Cocktail de fruits

Liégeois vanille-caramel

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