

# A table !

Institution **SAINTE MARIE** - Melun

Semaine du 22 au 26 avril 2024

## LUNDI

Salade de papillons au pistou rouge 🍷

Melon

Salade du Chef 🍷

Boulettes d'agneau à l'Orientale

Pavé de colin aux épices

Semoule 

Duo de courgettes

Emmental

Yaourt nature

Fondue Président

Compote de fruits 🍷

Crème dessert chocolat

Corbeille de fruits

## MARDI

Salade hollandaise

Salade de thon et pêche

Betterave et œufs durs

Chausson bolognaise

Lieu aux petits légumes

Riz provençal 

Légumes grillés du soleil

Croc-lait

Yaourt aromatisé

Tomme grise

Liégeois vanille-caramel 🍷

F. blanc confiture d'abricots

Corbeille de fruits 

## MERCREDI



Pas de cantine

## JEUDI



## VENDREDI

Pizza au fromage

Salade impériale

Endives au Bleu

Omelette au fromage

Duo de blé et boulgour 

Duo de brocolis et chou-fleur aux amandes

Camembert

Fromage blanc sucré

Mimolette


Mousse au nougat


Crème dessert pistache


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