

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI

Œufs durs sauce cocktail
Betterave rouge
Salade jambon-fromage

Grillade de veau
Pavé de saumon à la tomate

Pommes campagnardes
Brocolis en persillade 

Comté
Petits suisses sucrés
Rondelé

Entremet praliné
Compote de pomme 
Corbeille de fruits

MARDI

Céleri rémoulade
Salade verte aux crevettes
Poireaux vinaigrette 

Emincé de poulet forestier
Roussette au beurre d'ail

Riz pilaf
Poêlée de légumes

Petit moulé ail et fines herbes
Yaourt nature sucré
Gouda

Eclair chocolat 
Fromage blanc au cassis
Corbeille de fruits 

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Salade de lentilles corail
Duo de crudités
Endives au Bleu

Veggie bolognaise
Colin en sauce safran

Spaghettis 
Ratatouille

Tomme blanche
Yaourt aromatisé
Vache qui rit

Tarte aux pommes
Crème dessert vanille
Corbeille de fruits 

VENDREDI

Pâté de campagne et cornichons
Salade impériale
Endives au Bleu 

Colin pané sauce tartare
Saucisse fumée

Purée de pomme de terre
Carottes persillées 

Camembert
Petits suisses
Mimolette

Cocktail de fruits
Glace
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



GERESRESTAURATION
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé