

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI

Cervelas vinaigrette

Tortillas Boursin
crudités 🍷

Salade de mâche et
œuf poché

Nuggets de volaille

Duo de poissons

Blé pilaf 

Petits pois-carottes

Saint Paulin

Carré de l'Est

Yaourt nature

Crème vanille

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits 

MARDI

Salade de chou au
surimi

Tomates, brebis et
basilic

Salade du chef

Carbonara

Filet de lieu fumé à la
crème

Pâtes 

Haricots beurre saveur
du midi

Petits suisses sucrés

Yaourt brassé 

Coulommiers

Beignet chocolat-
noisette

Stracciatella 🍷

Corbeille de fruits

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Duo de carottes

Salade verte au chèvre



Avocat aux crevettes

Bœuf bourguignon

Filet de lieu fumé

Pommes de terre

Grenaille aux épices 🍷

Légumes rôtis du Chef



Mimolette

Yaourt aux fruits

Croûte noire

Moelleux blanc aux
pommes 🍷

Ananas aux épices 

Corbeille de fruits

VENDREDI

Bol de riz
=
Bol de solidarité





Riz sauce tomate 


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