

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MARDI

Macédoine du soleil

Salade d'été

Maquereau à la
moutarde

Boulettes de bœuf à
l'Orientale

Merlu aux condiments

Pané de fromage

Boulgour 

Piperade

Coulommiers

Yaourt nature

Vache qui rit

Eclair au chocolat


Gâteau de semoule

Fruit



Pas de cantine




Pizza au fromage 
Salade au Brie et raisin
Concombre Alpin

Omelette au fromage
Saucisse de Francfort


Macaronis
Fondue de poireaux


Fromage frais sucré
Petit moulé
Bûchette mi-chèvre


Fruit 
Flan nappé caramel
Fromage blanc au
caramel beurre salé



Pentecôte

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