

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI

Salade verte aux noix
et emmental 🍷

Saucisson sec
Duo de melon

Nuggets de volaille

Duo de poissons
Nuggets de blé

Blé pilaf 

Petits pois-carottes

Saint Paulin
Carré de l'Est
Yaourt nature

Crème vanille

Mousse chocolat au lait
Fruit

MARDI

Salade chou au surimi
Pastèque
Salade du Chef

Carbonara

Grillade de colin

Beignets de légumes

Pâtes

Haricots verts persillés

Petits suisses sucrés

Yaourt brassé 

Coulommiers

Beignets aux pommes

Liégeois chocolat

Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Duo de carottes
Tartiquiche
Avocat aux crevettes

Bœuf bourguignon 🍷

Filet de lieu fumé

Cocotte de légumes

Pommes sautées

Endives au jus 🍷

Mimolette

Yaourt aux fruits

Croûte noire

Moelleux au fromage
blanc et pommes

Ananas aux épices

Fruit 

VENDREDI

Salade club
Asperges sauce aneth
Betterave sauce
crémeuse

Omelette au fromage

Colin sauce crème

Riz poulette 

Brocolis persillés

Tomme grise

Fromage frais nature


Edam


Compote pomme-
banane


Fruit 🍷


Glace

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