

# A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 3 au 7 juin 2024

## LUNDI

Salade de pâtes à l'Espagnole 🍷

Pastèque  
Salami

Steak de veau

Lieu tandoori

Steak végétal

Purée de pomme de terre

Poêlée du jardin

Petits filous aux fruits

Rondelé nature

Bleu d'Auvergne

Liégeois vanille

Fraises

Fruit 

## MARDI

Piémontaise

Salade d'été

Maquereau à la moutarde

Escalope de dinde au fenouil

Hoki ratatouille

Pavé du fromager

Semoule 

Piperade

Coulommiers

Yaourt nature

Vache qui rit

Gaufre

Gâteau de semoule 🍷

Fruit

## MERCREDI



Pas de cantine

## JEUDI

Melon

Pêches au thon

Macédoine et œufs durs 🍷

Tomates farcies 🍷

Hoki à la crème de persil

Boulettes tomate-fromage

Frites

Salade rôtie au jus 🍷

Carré de l'Est

Yaourt aromatisé

Montboissié

Tarte Bourdaloue

Glace

Fruit 

## VENDREDI

Friand au fromage 🍷

Salade de lentilles corail

Concombre Alpin

Colin meunière au citron

Jambon braisé

Omelette au fromage

Macaronis 

Fondue de poireaux

Fromage frais sucré

Petit moulé


Bûchette mi-chèvre


Fruit 


Flan nappé caramel


F. blanc aux framboises

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