

# A table !

Institution **SAINTE MARIE** - Melun  
Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

## LUNDI

Tartare de tomates et  
maïs

Chou rouge sauce  
mangue

Rillettes

Saucisse de Montbéliard

Colin à la Bordelaise

Steak végétal mexicain

Lentilles

Duo de carottes au jus

Yaourt nature sucré 

Comté

Petit moulé

Compote de fruits

Mousse spéculos

Fruit 

## MARDI

Salade de riz à  
l'Andalouse 

Charcuterie et cornichons

Salade de radis 

Crousti de volaille sauce  
au Bleu

Lieu à la crème

Crousti fromage

Purée de p. de terre

Jardinière de légumes

Cantal

Bûchette de chèvre 

Petit nova sucré

Fruit

Gâteau de riz vanille

Cocktail de fruits

Grenadine

## MERCREDI



Pas de cantine

## JEUDI

Rémoulade au thon

Mâche mystère

Piémontaise

Sauté de veau à la  
Provençale

Merlu au thym

Steak de soja

Gratin dauphinois 

Purée de potiron

Coulommiers

Rondelé nature

Yaourt nature sucré 

Marbré surprise 

Crème coco

Fruit

## VENDREDI

Céleri en folie

Concombre alpin

Pizza au fromage 

Omelette aux fines  
herbes

Filet de poisson au  
pestou rouge

Trio de torsades 

Chou romanesco

Velouté fruit

Bleu pain

Saint Nectaire

Liégeois vanille caramel

Panna cotta framboise 

Fruit 

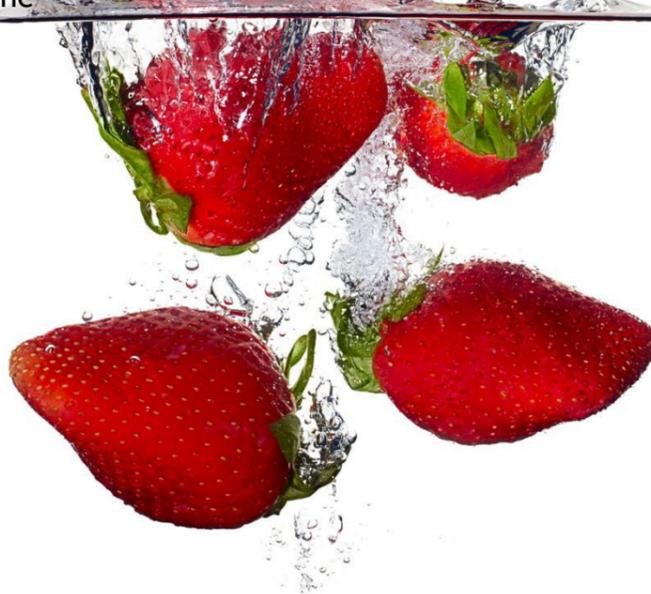
Sauf contraintes liées au service et aux approvisionnements, toutes les préparations sont réalisées sur place par nos équipes

 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