

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

LUNDI

Salade choubidou

Cervelas vinaigrette
Friand au fromage

Nuggets de volaille

Duo de poissons

Boulgour créole

Poêlée de légumes

Saint Paulin

Carré de l'Est
Fraidou

Entremet pistache

Mousse chocolat au lait
Fruit 

MARDI

Salade de blé à la Parisienne

Taboulé méridional
Duo de salade et tomate

Carbonara

Filet de merlu sauce
Lombarde

Macaronis

Haricots verts
chapelure pizza 

Petits suisses sucrés

Yaourt brassé
coulommiers

Pêches au sirop

Liégeois chocolat
Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Duo de carottes

Salade verte au chèvre

Potage de légumes
mijotés

Couscous royal

Filet de hoki

Semoule

Légumes à couscous 

Petit moulé

Yaourt aux fruits 
Croûte noire

Tarte au sucre

Ananas au sirop
Fruit

VENDREDI

Salade club

Dips de carottes sauce
aneth
Betteraves sauce
crémeuse

Omelette au fromage

Colin sauce crème

Riz

Brocolis persillés

Tomme grise

Fromage frais
Edam

Compote pomme-banane

Mousse chocolat M&M's
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