

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

LUNDI

Potage de légumes 🍷

Salade verte aux noix

Coquillettes sauce cocktail

Boulettes de bœuf sauce tomate

Colin à la Bordelaise

Boulettes végétales

Farfalles

Courgettes à l'ail

Six de Savoie

Fromage blanc aux fruits

Saint Paulin

Mousse au chocolat 🍷

Compote de fruits **AB**

Fruit

MARDI

Céleri rémoulade

Salade choubidou 🍷

Pâté de foie

Rôti de porc champêtre

Raie aux câpres

Nuggets de blé

Blé aux petits légumes et champignons **AB**

Haricots beurre saveur d'automne

Camembert

Yaourt nature sucré

Rondelé aux noix

Entremet vanille et mikado

Fromage blanc et compote d'abricots 🍷

Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Carottes râpées

Quiche lorraine 🍷

Betteraves sauce crémeuse

Poulet sauce Montboissier

Papillote de poisson

Pavé mexicain

Pommes de terre Grenaille

Julienne de légumes

Petits suisses sucrés

Samos

Brie

Moelleux blanc aux myrtilles 🍷

Liégeois chocolat

Fruit **AB**

VENDREDI

Salade verte et pommes râpées

Concombre alpin

Cornet de jambon à la Parisienne 🍷

Beignets de calamar sauce tartare

Saucisse de Strasbourg

Pané du fromager

Semoule berbère **AB**

Ratatouille

Kiri

Port Salut

Yaourt aromatisé


Ile flottante


Crème dessert pistache





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