

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun
Semaine du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI

Pamplemousse

Duo de céleri et
carottes

Salade verte et lardons



Bolognaise

Duo de poissons

Bolognaise veggie

Spaghettis



Courgettes grillées

Rondelé aux noix

Carré de l'Est

Comté

Entremet pistache et
copeaux de chocolat



Mousse au chocolat au
lait

Fruit

MARDI

Salade de blé à la
Parisienne



Pizza au fromage

Roquette Corinne

Chipolatas grillées



Saumonette sauce aux
deux moutardes

Stick veggie

Haricots coco à la
tomate



Purée de carotte et
potiron

Emmental

Yaourt nature sucré

Bûchette de chèvre

Compote de fruits



Beignet chocolat

Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Taboulé oriental aux
raisins



Salade verte au chèvre

Pois chiches à la
coriandre

Lasagnes « maison »

Lieu à la Marocaine

Lasagnes végétariennes

Salade verte

Les légumes du Chef

Vache qui rit

Petits suisses sucrés

Croûte noire

Glace

Ananas aux épices



Fruit

VENDREDI

Salade club

Dips de carottes sauce
aneth



Crêpes aux champignons

Omelette au fromage

Colin sauce aux agrumes

Riz thaï

Haricots verts

Camembert

Fromage frais

Edam

Compote pomme-pêche

Mousse choco 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