

# 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