

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun
Semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI

Pizza au fromage

Duo de carottes sauce fraîcheur

Maïs au thon mayonnaise

Boulettes d'agneau à la tomate

Filet de colin sauce Provençale


Boulettes de pois chiche

Boullgour provençal Piperade

Fromage blanc sucré

Comté

Carré Président

Entremet pistache 

Mousse chocolat-coco

Fruit

MARDI

Carottes râpées sauce échalote

Salade paysanne 

Cervelas vinaigrette

Escalope de volaille Forestière

Gratin de poisson

Pané fromage-épinards

Duo de riz

Butternut rôtie

Baby bel

Yaourt aux fruits

Gouda

Pêches au sirop

Gaufre et confiture d'abricots

Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Duo de salade vinaigrette

Taboulé méridional 

Wrap d'automne 

Bœuf carottes

Filet de lieu noir fumé

Croquettes de légumes

Purée de pomme de terre 

Poêlée du jardin frais 

Camembert

Six de Savoie

Yaourt nature sucré

Gâteau marbré

Crème dessert pistache

Fruit

VENDREDI

Pâté de foie

Œufs durs mimosa

Salade douceur

Beignets de calamar

Endives au jambon

Beignets de légumes

Torsades

Epinards à la béchamel

Yaourt aromatisé

Emmental


Petit moulé


Compote tous fruits


Danette chocolat


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