

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

LUNDI

Salade de papillons au pistou

Salade impériale

Œufs durs sauce Aurore

Escalope aux cornflakes

Filet de lieu sauce crème de persil

Crousti fromage

Blé aux petits légumes

Carottes Vichy 

Tomme blanche

Comté

Velouté fruit

Entremet caramel 

Crème dessert chocolat

Fruit

MARDI

Carottes sauce fraîcheur 

Rillettes et cornichons

Duo de concombre et radis

Rôti de bœuf au jus 

Filet de sole à la Grenobloise

Omelette

Riz à l'ancienne  

Blettes au jus

Baby bel

Bleu pain

Petit nové sucré

Fruit

Mousse spéculoos 

Panna cotta à la poire

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Duo de crudités

Salade blé dor

Surimi mayonnaise

La Tartineflette 

Duo de poissons

La tartiveggie 

Pommes sautées

Salade

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Cake à la noix de coco 

Douceur Mexicana 

Fruit

VENDREDI

Salade emmental et amandes

Chou rouge rémoulade

Salade Corinne 

Nuggets de colin

Filet de merlu à l'Américaine

Nuggets de blé

Semoule 

Purée de brocolis au kiri

Fromage blanc

Port Salut


Saint Nectaire


Compote de poire 


Liégeoises 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