

# A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun  
Semaine du 9 au 13 décembre 2024

## LUNDI

Salade de papillons au pistou

Salade impériale

Œufs durs sauce Aurore

Boulettes kefta

Filet de lieu sauce crème de persil

Flageolets à la crème

Carottes Vichy 

Tomme blanche

Comté

Carré crème

Entremet caramel 

Crème dessert chocolat

Fruit

## MARDI

Carottes sauce fraîcheur 

Rillettes et cornichons

Duo concombre-radis

Rôti de bœuf au jus 

Filet de sole Grenobloise

Riz à l'ancienne  

Blettes au jus


Baby bel

Bleu pain

Petits filous aux fruits

Fruit

Mousse spéculoos

Panna cotta à la poire 

## MERCREDI



Pas de cantine

## JEUDI

Duo de crudités

Salade bléodor

Surimi mayonnaise

La Tartineflette 

Fish and chips de colin

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

Semoule 

Purée de brocolis au kiri

Fromage blanc

Port Salut


Saint Nectaire


Compote de poire


Liégeois 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