

A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun
Semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI

Salade verte aux
croûtons

Salade douceur

Lentilles au chèvre-miel

Cordon bleu

Pavé de colin à la
Provençale

Crêpes au fromage

Farfalles 


Ratatouille

Edam

Yaourt brassé aux fruits

Camembert

Beignet aux pommes


Mousse pain d'épices 

Fruit

MARDI

Cake aux 2 fromages



Carottes râpées
vinaigrette 

Salade colombienne

Carré de porc sauce
diable

Dos de lieu en croustade



Boulettes de pois
chiches

Ebly

Chou-fleur persillé 

Emmental

Fraidou

Chantilly de Bleu et
croûtons

Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI



MENU
réveillon de Noël

VENDREDI

Mortadelle

Salade d'endives,
emmental et noix

Salade de concombre

Hoki pané au citron

Jambon braisé

Pané de légumes

Riz créole 

Poireaux à la béchamel

Brie

Baby bel

Fromage frais aux fruits

Banane rôtie 


Abricots au sirop


Fruit


Compote de fruits


Flan chocolat

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