

A table !

Institution **SAINTE MARIE** - Melun
Semaine du 6 au 10 janvier 2025


LUNDI

Duo de choux
vinaigrette 🍷
Pamplemousse
Macédoine mayonnaise

**Boulettes de bœuf
façon chili**
Colin à la Bordelaise
Boulettes végétales

Riz créole 
Haricots plats à l'ail


Fromy
Petits suisses
Edam


Crème dessert
pistache
Compote de pomme 
Corbeille de fruits

MARDI

Céleri rémoulade
Salade verte aux
crevettes
Smoothie à la
betterave 🍷

**Rôti de porc au jus
d'herbes**
Raie aux câpres
Omelette nature

Lentilles du Puy 
Julienne de légumes


Brie
Yaourt nature sucré 
Rondelé ail et fines
herbes

Eclair au chocolat
Fromage blanc et
confiture d'abricots
Fruit

MERCREDI

Restauration
Scolaire fermée

JEUDI

Carottes râpées 
Tomates, noix et
emmental 🍷
Coquillettes sauce
cocktail

**Poulet grillé aux
herbes**
Papillote de poisson
Galette de quinoa

**Pommes de terre
Grenaille**
**Fondue de poireaux
frais** 🍷


Emmental
Kiri
Saint Nectaire


Galette des Rois
Liégeois vanille
Fruit 

VENDREDI

Friand au fromage
Salade hollandaise
Haricots verts au maïs

Nuggets de poisson
Saucisse fumée
Nuggets de blé

Blé pilaf 
Epinards à la crème

Tomme blanche 
Emmental
Fromage frais aux
fruits

**Mousse chocolat au
lait**
Façon tarte citron
meringuée 🍷
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 200km
(IDF et départements limitrophes)

 Toutes les crudités proposées en hors d'oeuvre sont réalisées
sur place à partir de produits frais bruts de saison



GERES RESTAURATION
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé