

A table !

Institution **SAINTE MARIE** - Melun
Semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI

Duo de salade
vinaigrette
« maison »

Macédoine mayonnaise



Salade de blé au curry



Carbonara

Filet de lieu à la crème
de persil

**Carbonara
végétarienne**

Tagliatelles

Haricots verts
persillés

Camembert

Six de Savoie

Yaourt nature sucré

**Cocktail de fruits
grenadine**

Riz au lait

Fruit

MARDI

**Salade de lentilles
corail**

Duo de carottes sauce
fraicheur

Maïs mayonnaise au
thon

Merguez

Filet de colin sauce
Provençale

Veggifinger

Boullgur aux épices



Poêlée de ratatouille

Fromage blanc sucré

Comté

Croc'lait

Duo d'agrumes

Flan vanille et mikado

Fruit

MERCREDI

Restauration
Scolaire fermée

JEUDI

Duo de salade
vinaigrette « maison »

Macédoine mayonnaise



Soupe aux vermicelles



Sauté de bœuf
forestier

Filet de lieu à la crème
de persil

**Carbonara
végétarienne**

Trio de riz

Légumes frais du mois

Kiri

Bleu

Yaourt nature sucré

Tarte aux poires

Ile flottante

Fruit

VENDREDI

Pâté de foie

Œufs durs mimosa

Salade douceur

Brandade de poisson



Endives au jambon

**Brandade
végétarienne**

Purée de pomme de
terre

Epinards à la crème

Yaourt aromatisé

Emmental

Petit moulé

Fruit

Danette chocolat

Compote de poire

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