


A table !

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

LUNDI

Pamplemousse

Duo de céleri et
carottes

Salade verte  et
lardons

Wings de poulet

Duo de poisson

Crousty fromage

Farfalles 

Carottes au cumin

Rondelé aux noix

Comté

Carré de l'Est

Liégeois vanille-caramel



Tarte aux pommes

Fruit 

MARDI

Tomates mimosa 

Pizza au fromage

Roquette Corinne

Chipolatas grillées 

Saumonette sauce
moutarde

Galette de légumes

Haricots coco à la
tomate 


Chou-fleur rôti 

Emmental

Yaourt nature sucré 

Bûchette de chèvre

Compote de fruits

Mousse chocolat 

Fruit

MERCREDI



Pas de cantine

JEUDI

Taboulé oriental aux
raisins 

Salade verte au chèvre

Pois chiches à la
coriandre

Bœuf braisé 

Lieu à l'échalote

Nuggets de blé

Gratin de pomme de
terre boulangère

Petits pois fraîcheur

Vache qui rit

Petits suisses sucrés

Croûte noire

Glace

Ananas aux épices 

Fruit 

VENDREDI

Salade club

Dips de carottes sauce
aneth 

Crêpes aux champignons

**Omelette aux 2
fromages** 

Colin sauce aux agrumes

**Duo de quinoa et
boulgour**

Haricots verts tomatés



Camembert

Fromage frais


Edam


**Compote pommes-
pêches**


Crème vanille et M&M's


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