

A table !

Institution **SAINTE MARIE** - Melun

Semaine du 3 au 7 février 2025

LUNDI

**Salade verte aux
croûtons à l'ail**

Mortadelle

Lentilles au chèvre et
miel

Bolognaise

Quenelles de brochet
sauce Aurore

Œufs durs gratinés

Spaghettis 


Poêlée de légumes

Edam

Yaourt brassé aux
fruits

Camembert

Crêpe au sucre

Mousse de pain
d'épices 

Fruit


MARDI

Taboulé de quinoa

Carottes râpées
vinaigrette « maison »

Salade colombienne

Rôti de porc au jus

Dos de lieu en
croustade 

Steak végétarien

Haricots cocos à la
tomate 

Courgettes à l'ail

Emmental

Cantadou

Chantilly de Bleu et
croûtons

Fruit

Compote de fruits

Eclair au café


MERCREDI

**Restauration
Scolaire fermée**

JEUDI

**Chou blanc sauce
échalote**

Pomelos

Quiche lorraine 

**Poulet sauce au
Comté**

Cassolette de poisson

Crousti fromage

**Gratin de pomme de
terre et patate douce**



Chou braisé frais 

Cantal

Tomme grise

Fromage frais aux
fruits

Mille-feuilles vanille



Salade de fruits 

Fruit 

VENDREDI

**Céleri rémoulade du
verger**

Salade d'endives,
emmental et noix

Sardines et beurre

**Calamars à la
Romaine**

Jambon grillé

Omelette au fromage


Riz pilaf 

Petits pois fraîcheur

Brie

Mimolette

Fromage frais aux
fruits

Smoothie pomme-
banane 

Abricots au sirop

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