

A table !


Institution **SAINTE MARIE** - Melun

Semaine du 3 au 7 mars 2025

LUNDI

Salade Club

Chou rouge aux
amandes

Œufs durs sauce
Aurore 

Tortellinis au fromage

Filet de lieu sauce
crème de persil

Tortellinis 


Carottes Vichy

Tomme blanche

Comté

Carré crème

Entremet caramel

Crème dessert
chocolat 

Fruit

MARDI

Salade du maraîcher



Pizza royale

Chou-fleur sauce du
verger  

Steak haché sauce

Cheddar 

Dorade aux fruits de
mer

Frittata à l'artichaut



Frites steak house

Haricots verts aux
courgettes

Cantal

Tomme grise

Fromage frais aux
fruits

Donuts

Salade de fruits 

Fruit 

MERCREDI

Restauration
Scolaire fermée

JEUDI

Quiche kebab

Salade d'endives

Salade Rochelle

Sauté de porc au curry

Thon à l'ail

Beignets de légumes



Duo de riz 


Butternut rôti

Emmental

Yaourt nature sucré 

Chantilly de Bleu et
croûtons

Fruit

Gâteau à l'ananas 

Flan nappé caramel

VENDREDI

Salade emmental et pignons de pin

Chou blanc et carottes

Salade Corinne 

Nuggets de colin

Saucisse de Francfort

Nuggets de blé

Boulgour à la tomate



Pêlé-mêlé provençal

Fromage blanc

Baby bel

Saint Nectaire

Compote de poire

Liégeois chocolat

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