

# A table !

Institution **SAINTE MARIE** - Melun

Semaine du 10 au 14 mars 2025

**LUNDI**

## Salade verte aux croûtons

Salade douceur

Lentilles au chèvre et miel

## Cordon bleu

Pavé de colin à la Provençale

Crêpes au fromage

Farfalles 


Ratatouille

## Edam

Yaourt brassé aux fruits

Camembert

## Gaufre au sucre

Mousse de pain d'épices 

Fruit

**MARDI**

## Cake aux deux fromages

Carottes râpées vinaigrette « maison »

Salade colombienne

## Rôti de veau Forestier

Dos de lieu en croustade 

Boulettes de pois-chiche

Purée de pois cassés 

Chou-fleur persillé

## Emmental

Petits suisses

Chantilly de Bleu et croûtons

## Fruit

Compote de fruits

Flan chocolat

**MERCREDI**

Restauration  
Scolaire fermée

**JEUDI**

## Assiette de crudités

Salade de maïs aux poivrons

Melon 

## Croque-monsieur

Filet de requin aux épices

Croque-fromage

Pommes sautées 

Salade verte

## Gouda

Yaourt nature

Six de Savoie

## Eclair

Salade de fruits 

Fruit

**VENDREDI**

## Mortadelle

Salade d'endives, emmental et noix

Salade de concombre

## Hoki pané et citron

Jambon braisé

Pané de légumes

Riz créole 

Poireaux à la béchamel

## Brie

Baby bel

Fromage frais aux fruits

Banane rôtie 


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