

# A table !

Institution SAINTE MARIE - Melun

Semaine du 3 au 7 novembre 2025

LUNDI

Pâté de foie  
Salade verte aux noix  
Coquillettes sauce cocktail  
  
Boulettes de bœuf sauce tomate  
Colin à la Bordelaise  
  
Farfallas  
Duo de carottes rôties  
  
Six de Savoie  
Fromage blanc aux fruits  
Saint Paulin  
  
Mousse au chocolat  
Compote de fruits  
Fruit

MARDI

Céleri rémoulade  
Salade choubidou  
Œufs durs mayonnaise  
  
Rôti de veau champêtre  
Raie aux câpres  
  
Blé aux p. légumes et champignons  
Haricots beurre saveur d'automne  
  
Camembert  
Yaourt nature sucré  
Rondelé aux noix  
  
Entremet vanille et mikado  
Fromage blanc et compote d'abricot  
Fruit

MERCREDI

Restauration  
Scolaire fermée

JEUDI

Carottes râpées  
Quiche lorraine  
Betterave sauce crémeuse

Poulet sauce Montboissier  
Papillote de poisson

Pommes de terre boulangères  
Julienne de légumes

Petits suisses sucrés  
Samos  
Brie

Moelleux blanc aux myrtilles  
Liégeois chocolat  
Fruit

VENDREDI

Salade verte et pommes râpées  
Concombre alpin  
Cornet de jambon à la Mexicaine

Beignets de calamar sauce curry  
Saucisse de Strasbourg

Semoule Berbère  
Ratatouille

Kiri  
Port Salut  
Yaourt aromatisé

Ile flottante  
Crème dessert pistache  
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'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