






TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS DANS NOTRE CUISINE CENTRALE PAR UNE ÉQUIPE DE 6 AGENTS SOUCIEUX D'ÉLABORER DES MENUS DE QUALITÉ

Plusieurs éléments bio dans la semaine  
 1 repas alternatif (avec des légumineuses et céréales) tous les 20 jours
 les entrées, plats et pâtisseries sont majoritairement faits maison 
 Nos viandes de Bœuf sont FRANÇAISES et de provenance LOCALE, 
 Nous luttons contre gaspillage alimentaire en collaboration avec des services civiques 

Rendez-vous sur <http://www.saint-gregoire.fr/>

- Inscription obligatoire sur le portail famille, toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé, elle doit être déclarée par les parents avant toute inscription à la restauration.

LISTE DES ALLERGÈNES	MOUTARDE	1
	CRUSTACES	2
	POISSONS	3
	ŒUFS	4
	SOJA	5
	ARACHIDE	6
	FRUITS À COQUES	7
	SULFITE	8
	LAIT	9
	LUPIN	10
	GRAINES DE SESAME	11
	MOLLUSQUES	12
	GLUTEN (BLE)	13
	CÉRÉAL	14

	Semaine		41		08 octobre		12 octobre 2018	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
Entrée	feuilleté de fruits de mer <small>origine allergène 2 3 13</small>	Tomates maïs	Salade de pommes de terre	Pomelos	Betteraves rouges cuites aux noix			
Plat principal	Sauté d'Agneau	Haut de cuisse de poulet <small>BBC</small>	Rôti de porc <small>BBC</small>	Filet de poisson <small>3</small>	Pizza <small>Porc 9 13</small>			
Sauce	Basquaise	au jus	normande	sauce nantua <small>** 2 3 13 9</small>				
Garniture 1	purée de légumes	Frites	Haricots verts	Riz Créole				
Garniture 2				Brocolis en fleurettes	Salade verte			
Produit laitier	Emmental <small>9</small>	Morbier <small>9</small>	Camembert <small>9</small>		Fromage blanc <small>9</small>			
Dessert	Poire	Cocktail de fruits	Coupe de fruits d'automne	Crème glacée <small>13</small>	Raisin			
Goûter	Pain Chocolat <small>13</small> Compote de pommes <small>9</small>	Pain confiture <small>13</small> crème chocolat <small>9</small>	Pain Beurre <small>13</small> Banane	Barre bretonne, crème anglaise <small>13</small> Jus de fruits	Pain Nutella <small>13</small> Lait <small>9</small>			



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS DANS NOTRE CUISINE CENTRALE PAR UNE ÉQUIPE DE 6 AGENTS SOUCIEUX D'ÉLABORER DES MENUS DE QUALITÉ

Plusieurs éléments bio dans la semaine



1 repas alternatif (avec des légumineuses et céréales) tous les 20 jours
les entrées, plats et pâtisseries sont majoritairement faits maison



Nos viandes de Bœuf sont FRANÇAISES et de provenance LOCALE,



Nous luttons contre gaspillage alimentaire en collaboration avec des services civiques



Rendez-vous sur <http://www.saint-gregoire.fr/>

- Inscription obligatoire sur le portail famille, toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé, elle doit être déclarée par les parents avant toute inscription à la restauration.

LISTE DES ALLERGENES	
MOUTARDE	1
CRUSTACES	2
POISSONS	3
ŒUFS	4
SOJA	5
ARACHIDE	6
FRUITS A COQUES	7
SULFITE	8
LAIT	9
LUPIN	10
GRAINES DE SESAME	11
MOLLUSQUES	12
GLUTEN (BLE)	13
CÉLÉRI	14

	Semaine 42		15 octobre		19 octobre 2018					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI					
	origine	allergène	origine	allergène	origine	allergène				
Entrée	Concombre vinaigrette		Cake aux olives	4 9 13	Carottes râpées		Céleri remoulade	1 4 9	Salade de chou fromage raisin	9
Plat principal	Sauté de porc au caramel	Porc	Sauté de volaille		Bolognaise alternative		Filet de Lieu noir	3	Blanquette de dinde	9 13
Sauce							Sauce Citron	9	aux champignons	
Garniture 1	Riz	BIO	Duo de carottes		Pâtes coquillettes	BIO	Pomme de terre vapeur	BIO		
Garniture 2	Aux petits légumes				Pois cassés		Chou Romanesco		Purée de légumes	9
Produit laitier	Leerdamer	9	Yaourt	9	Tomme blanche	9	Entremets chocolat	9	Camembert	9
Dessert	Compote de pommes		Pomme		Clémentines		Kiwi		Tarte Normande	4 9 13
Goûter	Pain Chocolat	13	Pain confiture	13	Pain Beurre	13	Barre bretonne, crème anglaise	13	Pain Nutella	13
	Compote de pommes	9	crème chocolat	9	Banane		Jus de fruits		Lait	9



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS DANS NOTRE CUISINE CENTRALE PAR UNE ÉQUIPE DE 6 AGENTS SOUCIEUX D'ÉLABORER DES MENUS DE QUALITÉ

Plusieurs éléments bio dans la semaine



1 repas alternatif (avec des légumineuses et céréales) tous les 20 jours
les entrées, plats et pâtisseries sont majoritairement faits maison



Nos viandes de Bœuf sont FRANÇAISES et de provenance LOCALE,



Nous luttons contre gaspillage alimentaire en collaboration avec des services civiques



Rendez-vous sur <http://www.saint-gregoire.fr/>

- Inscription obligatoire sur le portail famille, toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé, elle doit être déclarée par les parents avant toute inscription à la restauration.

LISTE DES ALLERGENES	MOUTARDE	1
	CRUSTACES	2
	POISSONS	3
	ŒUFS	4
	SOJA	5
	ARACHIDE	6
	FRUITS A COQUES	7
	SULFITE	8
	LAIT	9
	LUPIN	10
	GRAINES DE SESAME	11
	MOLLUSQUES	12
	GLUTEN (BLE)	13
	CÉRIE	14

	<u>Semaine</u>		<u>43</u>		<u>22 octobre</u>		<u>26 octobre 2018</u>			
	LUNDI	origine allergène	MARDI	origine allergène	MERCREDI	origine allergène	JEUDI	origine allergène	VENDREDI	origine allergène
Entrée	Mousse de foie de Canard		Pizza au Fromage	9 13	Pomelos		Carottes Cascot		Salade de pâte au saumon	3 13 9
Plat principal	Boulettes d'agneau		Palette de porc à la provençale	porc	Blanquette de veau à l'ancienne	9 13	Filet de poisson meunière	3 13	Steak haché de Bœuf	VBF
Sauce	concassée de tomate									
Garniture 1	Semoule de couscous	bio 13	Duo de carottes		Riz Créole	bio	Purée de brocolis	bio	Haricots verts	
Garniture 2	Aux petits légumes	14								
Produit laitier	Emmental	9			Gouda		Munster	9	Crème dessert vanille	9
Dessert	Poire		Compote de pommes		Mousse au chocolat et biscuit		Biscuits roulé à la confiture	13 9 4	Clémentines	
Goûter	Pain Chocolat	13	Pain confiture	13	Pain Beurre	13	Barre bretonne, crème anglaise	13	Pain Nutella	13
	Compote de pommes	9	crème chocolat	9	Banane		Jus de fruits		Lait	9



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS DANS NOTRE CUISINE CENTRALE PAR UNE ÉQUIPE DE 6 AGENTS SOUCIEUX D'ÉLABORER DES MENUS DE QUALITÉ

Plusieurs éléments bio dans la semaine



1 repas alternatif (avec des légumineuses et céréales) tous les 20 jours
les entrées, plats et pâtisseries sont majoritairement faits maison



Nos viandes de Bœuf sont FRANÇAISES et de provenance LOCALE,



Nous luttons contre gaspillage alimentaire en collaboration avec des services civiques



Rendez-vous sur <http://www.saint-gregoire.fr/>

- Inscription obligatoire sur le portail famille, toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé, elle doit être déclarée par les parents avant toute inscription à la restauration.

LISTE DES ALLERGÈNES	MOUTARDE	1
	CRUSTACES	2
	POISSONS	3
	ŒUFS	4
	SOJA	5
	ARACHIDE	6
	FRUITS À COQUES	7
	SULFITE	8
	LAIT	9
	LUPIN	10
	GRAINES DE SESAME	11
	MOLLUSQUES	12
	GLUTEN (BLE)	13
CÉRIE	14	

	<u>Semaine</u>		<u>44</u>		<u>29 octobre</u>		<u>02 novembre 2018</u>			
	LUNDI	origine allergène	MARDI	origine allergène	MERCREDI	origine allergène	JEUDI	origine allergène	VENDREDI	origine allergène
Entrée	Betteraves rouges cuites aux noix	7 8	Salade de pommes de terre	9	Salade de riz	bio	Céleri et Carottes râpés	8	Salade verte aux courgettes et au fromage	9 13 8
Plat principal	Rougaille Saucisse	porc	Flanc de dinde		Moussaka	VBF	Filet de poisson	3	Bolognaise	VBF
Sauce			à la Moutarde	1			sauce Dugléré			
Garniture 1	Riz Pilaf	bio	Petits pois carottes		Salade verte	8	Purée de légumes			
Garniture 2									Pâtes papillons	bio 13
Produit laitier	Fromage frais aromatisé	9	Cantal	9	Brie	9	Yaourt		Emmental râpé	9
Dessert	Pomme		Banane		Pêche au sirop		Financier	4 9 13	Compote de fruits	
Goûter	Pain Chocolat	13	Pain confiture	13	Pain Beurre	13	Barre bretonne, crème anglaise	13	Pain Nutella	13
	Compote de pommes	9	crème chocolat	9	Banane		Jus de fruits		Lait	9



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS DANS NOTRE CUISINE CENTRALE PAR UNE ÉQUIPE DE 6 AGENTS SOUCIEUX D'ÉLABORER DES MENUS DE QUALITÉ

Plusieurs éléments bio dans la semaine



1 repas alternatif (avec des légumineuses et céréales) tous les 20 jours
les entrées, plats et pâtisseries sont majoritairement faits maison



Nos viandes de Bœuf sont FRANÇAISES et de provenance LOCALE,



Nous luttons contre gaspillage alimentaire en collaboration avec des services civiques



Rendez-vous sur <http://www.saint-gregoire.fr/>

- Inscription obligatoire sur le portail famille, toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé, elle doit être déclarée par les parents avant toute inscription à la restauration.

LISTE DES ALLERGENES	MOUTARDE	1
	CRUSTACES	2
	POISSONS	3
	ŒUFS	4
	SOJA	5
	ARACHIDE	6
	FRUITS A COQUES	7
	SULFITE	8
	LAIT	9
	LUPIN	10
	GRAINES DE SESAME	11
	MOLLUSQUES	12
	GLUTEN (BLE)	13
	CÉLÉRI	14



Semaine

45

05 novembre

09 novembre 2018

LUNDI

origine allergène

MARDI

origine allergène

MERCREDI

origine allergène

JEUDI

origine allergène

VENDREDI

origine allergène

Entrée

Salade Mexicaine

Endives jambon
cornichon emmental

Betteraves et pommes
râpées

Cervelas vinaigrette

Potage de légumes

Plat principal

Jambon Braisé

Bœuf bourguignon

Cuisse de poulet

Brandade de Kbio et
haddock

Steak haché de Veau

Sauce

Garniture 1

Purée de légumes

Pâtes coquillettes

Mélange de céréales

Purée Mousseline

Chou fleur au gratin

Garniture 2

Aux petits légumes

Produit laitier

Bûche de chèvre

Petits suisses

Fromage blanc

Tomme blanche

Dessert

Kiwi

Poire

Mousse au chocolat et
biscuit

Clémentines

Crêpe

Goûter

Pain Chocolat

13

Pain confiture

13

Pain Beurre

13

Barre bretonne, crème anglaise

13

Pain Nutella

13

Compote de pommes

9

crème chocolat

9

Banane

Jus de fruits

Lait

9