VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

45% fait maison cette semaine

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

COLLÈGE SAINT GREGOIRE

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves à l'ail Pastèque	Salade composée (Chou blanc emmental) Concombre vinaigrette Crudités	Rosette cornichons Mortadelle pistachée Œuf mayonnaise
Plat		Nuggets de volaille Végétarien Gratin de légumes	Rôti de porc à la crème Végétarien Penne à l'arrabiata	Cœur de merlu, sauce citron Lasagnes de bœuf
Garniture		Haricots verts persillade Frites	Bar à pâtes : Pennes ou farfalles Choux De Bruxelles	Riz Epinards à la crème
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert		Compote pomme vanille Compote pomme fraise Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat Gâteau à l'ananas Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU COLLÈGE

62% fait maison cette semaine

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

COLLÈGE SAINT GREGOIRE

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic Salade verte et maïs Carottes râpées	Crudités croquantes Aïoli Salade composée (chou blanc emmental dés de jambon) Gaspacho rouge	Boulgour aux petits pois Piémontaise Chou rouge à l'ail	Salade strasbourgeoise Duo de haricots vinaigrette Salade façon niçoise
Plat	Sauté de dinde Basquaise Omelette Végétarien Pommes de terre emmental	Escalope de porc à la moutarde Poisson du jour, sauce aneth	Jambon grill sauce Madère Végétarien Lentilles Aux légumes et épices	Paleron de bœuf braisé Blanquette de poisson
Garniture	Semoule Céleri branche vapeur	Bar à pâtes : Coquillettes ou spaghettis Sauce fromagère Haricots beurre aux échalotes	Pommes rissolées Piperade	Riz pilaf Côtes de blettes au persil
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Smoothie aux pêches Smoothie aux fruits rouges Corbeille de fruits	Banane au chocolat Banane au caramel Corbeille de fruits	Triffle abricots Triffle poires Corbeille de fruits	Gâteau marbré Gâteau au citron Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

54% fait maison cette semaine

COLLÈGE SAINT GREGOIRE

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Rillettes de poisson Friand à la viande Friand au fromage	Radis beurre Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Perles au thon mayonnaise Perles aux petits légumes vinaigrette Chou blanc aux raisins secs	Salade aux croûtons Céleri aux pommes Gaspacho vert
Plat	Steak haché VBF Couscous végétarien	Chipolatas aux herbes Dahl de lentilles	Poulet coco et paprika Mac&Cheese	Sauté de bœuf provençal Poisson pané, sauce curry
Garniture	Semoule Légumes à couscous	Riz créole Courgettes poêlées	Bar à pâtes :Macaronis ou pépinettes Sauce tomate Fondue de poireaux	Frites steakhouse Petits pois à la française
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aux fruits	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Cocktail de fruits Pêches au sirop Corbeille de fruits	Riz au lait caramel Riz au lait et coulis Corbeille de fruits	Clafoutis aux mirabelles Far aux pruneaux Corbeille de fruits	Crème vanille Crème chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

61% fait maison cette semaine

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

COLLÈGE SAINT GREGOIRE

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Betteraves vinaigrette Salade mexicaine Concombre à la crème	<u>Thème Les Antilles</u> Salade de petits pois et dés de jambon Salade ananas crevettes Salade antillaise (banane, riz, carottes, épices)	Salade de pâtes au maïs Riz aux petits pois et mozzarella Tomates au thon	Champignons à la Grecque Duo de choux vinaigrette Assortiment de crudités
Plat	Tortilla poivrons chorizo Végétarien Riz sauté aux petits légumes	Rougail saucisse Végétarien Lasagnes ricotta-épinards	Gratin Irlandais Végétarien Pennes à la mimolette	Spaghettis sauce bolognaise Cocotte Bretonne
Garniture	Pommes rissolées Choux de Bruxelles	Riz aux épices Salsifis persillade	Bar à pâtes : Spaghettis ou pennes Fromage râpé Carottes glacées	Polenta crémeuse Brocolis ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt nature
Dessert	Mousse au chocolat Glace Corbeille de fruits	Flan antillais coco Flan chocolat coco Corbeille de fruits	Tarte macaronnée coco & Fruits exotiques Tarte macaronnée banane coco Corbeille de fruits	Donuts Salade de fruits Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

0% fait maison cette semaine

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

COLLÈGE SAINT GREGOIRE

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Obernoise (Pommes cervelas mayo pois chiches) Cœur de palmier & maïs Taboulé	Pain de poisson Tzatziki Muffins aux carottes et épices	Clafoutis au fromage Tartine de chèvre Rillettes de sardines	Segment de pamplemousse Salade Auvergnate Crudités
Plat	Saucisse de Toulouse Parmentier de lentilles	Farfalles à la crème et dés de dinde Filet de poisson sauce aneth	Chili con carne Chili sin carne	Bœuf Bourguignon Filet de poisson aux moules
Garniture	Frites Epinards à l'échalote	Bar à pâtes : Farfalles ou coquillettes Fromage râpé Poêlée de légumes	Haricots rouges au maïs Haricots verts à l'ail	Riz aux oignons Dés de céleris rôtis
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aux fruits	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois café Corbeille de fruits	Semoule au lait et caramel Semoule aux raisins secs Corbeille de fruits	Gratin de fruits exotiques Gratin aux poires Corbeille de fruits	Eclair au café Fromage blanc, coulis fruits rouges Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

63% fait maison cette semaine

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

COLLÈGE SAINT GREGOIRE

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Terrine océane Salade de tortis 3 couleurs aux herbes Salade Marignan (Betteraves raisins secs maïs pommes)	Cake aux olives Chou rouge à la Flamande Chou à la japonaise	**Thème Italie** Salade de pâtes aux olives et pesto Riz aux petits pois et mozzarella Tomates au thon	Nems Riz aux légumes en salade Salade de fèves au jambon
Plat	Merguez Végétarien Gnocchis aux poivrons	Boudin blanc aux pommes Beignets de poisson Sauce tartare	Spaghettis Carbonara Végétarien Crumble aux lentilles et légumes	Osso bucco de dinde Poisson à la Catalane
Garniture	Semoule Duos d'haricots aux oignons	Riz aux épices Choux De Bruxelles	Bar à pâtes : Spaghettis ou pennes Carottes à l'ail	Pommes sautées Gratin aux deux choux (Chou-fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt sucré
Dessert	Crème anglaise aux fruits frais Île flottante Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Tartes aux prunes Corbeille de fruits	Tiramisu classique Tiramisu aux fruits Corbeille de fruits	Gâteau Sevillan Novly vanille Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

63% fait maison cette semaine

Semaine ARC-EN-CIEL du 13 au 17 octobre 2025

COLLEGE SAINT GREGOIRE

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Panna Cotta aux courgettes Riz en salade à l'impériale (Légumes, brunoise, chou-fleur)	Mousse de betteraves Salade de pommes de terre et crème Salade de potimarron aux saucisses	Flan de butternut Endives au bleu Coleslaw	Rillettes de Tours Pâté de foie cornichons Assortiments de crudités
Plat	Steak haché, sauce tomate Moussaka	Côte de porc, sauce moutarde Tagliatelles au saumon	Cuisse de poulet, sauce carotte Végétarien Gratin de potimarron Et lentilles corail au curcuma	Poisson sauce aneth Végétarien Curry japonais
Garniture	Haricots blancs préparés Gratin de blettes	Bar à pâtes : Farfalles ou tagliatelles Sauce champignons Pommes vapeur	Semoule au curcuma Carotte Vichy au persil	Frites Salsifis au curry
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aux fruits	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc au granola Corbeille de fruits	Flan pâtissier Flan au chocolat Corbeille de fruits	Crème vanille Crème Spéculoos Corbeille de fruits	Buffet de desserts Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Produit fait maison