

(1) Nos viandes de bœuf
sont toutes d'origine
française.



MENUS DES COLLEGIENS du 8 au 12 mars 2021

Le chef se réserve le droit de
modifier les menus en
fonction des arrivages

Bon appétit à tous....	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Crudités ou entrées du jour	Crudités ou entrées du jour	Crudités ou entrées du jour	Crudités ou entrées du jour
	Crispy de poulet / coquillettes bio Chipolata / ratatouille	Rôti de porc / lentilles bio Cuisse de poulet / petits pois carottes	Bourguignon (1) / semoule Cervelas obernois / brocolis	Poisson du jour / printanière de légumes Rôti de bœuf / poêlée 4 légumes
	oui	non	oui	non
	Tarte flan Yaourt à boire Salade de fruits Fruits aux choix	Fromage blanc ou yaourt bio Compote de pommes Barre céréales Fruits aux choix	Gâteau maison à l'ananas et framboises Salade de fruits Mousse chocolat Fruits aux choix	Ile flottante Crème dessert Fruits aux choix

- Votre enfant mange 14 repas par semaine dont seulement 4 au collège ; Il peut cependant équilibrer son repas sur la base de ce qui est proposé.
- Nos menus sont construits par le chef selon les recommandations du [GEMRCN](#) et progressivement en accord avec [la Loi Egalim](#).
- Une conseillère en diététique travaille avec notre chef en supervision des repas chaque lundi en semaine paire pour les menus des quinze prochains jours.
- Notre cuisine centrale est contrôlée régulièrement et de manière inopinée par [Eurofins](#) et les services de l'état : [DDCSPP 35](#).
- N'hésitez pas à faire des retours sur les bonnes pratiques et des remarques pour améliorer encore la restauration de vos enfants en envoyant un mail à : cuisinecentrale@stjoanje.fr

Stéphane DANJOU, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration