

Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française.



En vert un à deux ingrédients au minimum sur le plateau

MENUS DES COLLEGIENS du 15 mars au 19 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 au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	Croq veggie fromage Coquillettes bio Oeufs brouillés Ratatouille	Sauté de porc Pommes vapeur Poitrine de dinde Haricots Verts	Tartiflette Salade Escalope Viennoise Légumes	Poisson pané Riz Jambon Epinards
	OUI	NON	NON	OUI
	Danette bio Compote de pommes Brownies Fruits aux choix	Fromage blanc ou Yaourt bio Tarte normande bio Riz au lait bio Fruits aux choix	Velouté aux fruits Glace Fruits aux choix	Flan pâtissier Crème dessert Barre bretonne 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@stjojanze.fr

Stéphane DANJOU, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration