

Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française.



En vert un à deux ingrédients au minimum sur le plateau

MENUS DES COLLEGIENS

Du 22 mars au 26 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
	Tortellinis à la viande Salade Croq veggie fromage Légumes	Sauté de porc Semoule Merguez Ratatouille	Lasagnes Salade Jambon Petits pois carottes	Poisson pané Riz Rôti Purée de carottes
	OUI	NON	OUI	NON
	Yaourt à boire Crumble aux myrtilles Fruits aux choix	Fromage blanc bio Tarte chocolat Fruits aux choix	Glaces Flamby Compote de pommes Fruits aux choix	Crêpe sucre ou confiture Salade de fruits 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