

Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française.



En vert un à deux ingrédients au minimum sur le plateau

MENUS DES COLLEGIENS

Du 29 mars au 02 avril 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	Bol de riz Crudités ou Entrées au choix
	Panés Fromagés Riz Galette végétale Texas Brocolis	Rôti de poulet Purée Echine de porc Haricots verts	Cheeseburger Frites Steak haché Carottes à la crème	bol de riz Poisson du jour Printanière de légumes
	Fromage		Fromage	
	Mousse de fromage frais aux fruits Salade de fruits Fruits aux choix	Danette chocolat Compote de pommes Riz au lait bio Fruits aux choix	Glace Tarte citron Fruits aux choix	Bol de riz Tarte mangue 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