

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







En vert
un à deux
ingrédients
au minimum
sur le plateau

MENUS DES COLLEGIENS

Du 3 au 7 mai 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
	Paupiettes de veau Purée Rôti de porc Haricots verts	Saucisses Frites Merguez Ratatouilles	Lasagnes véggé Salade Croq veggie Tomates rôties	Poisson du jour Blé Rôti Gratin de choux fleurs
	Fromage		Fromage	
	Flan nappé caramel Bananes Beignets confiture Fruits aux choix	Fromage blanc bio Tartes aux pommes Salade de fruits Fruits aux choix	Compote de pommes Crème dessert Barre céréales Fruits aux choix	Salade de fruits Glace Mousse chocolat 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