

(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 25 au 28 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
		Boules bœufs Semoule Echines de porc Haricots verts	Chili végétale Riz Omelettes bio Ratatouilles	Poisson pané Petits pois carottes Rôti Epinards à la crème
			Fromage	
		Fromage blanc bio Fraises Gâteau basque Salade de fruits	Entremet maison Iles flottantes Fruits aux choix	Flan caramel bio Glace Fraise sucre

- 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