

(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 31 au 4 juin 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
	Steak haché (1) Haricots verts Saucisses Duo de carottes	Rôti de porc Semoule Paupiettes de veau Ratatouilles	Paëlla poulet Escalope viennoise Tomates rôtis	Poisson pané Purée Rôti Brocolis
	Fromage		Fromage	
	Dany chocolat Flan Pommes	Tartes pommes Salade de fruits Flan nappé caramel <b>bio</b>	Fromage blanc <b>bio</b> Fraise Compote individuelle Fruits aux choix	Petits suisses au fruit <b>bio</b> Bananes Gaufres liégeoises

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Stéphane DANJOU, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration