

(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 6 au 10 septembre 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
	Rôti de porc Haricots verts Poitrine de dinde Carottes à la crème	Paupiette Pomme de terre vapeur Escalope viennoise Poêlée rustique	Sauté sot l'y laisse de dinde Semoule Steak haché Ratatouille	Cordon veggi's Riz Omelettes Purée de carottes
	Fromage		Fromage	
	Iles flottantes Dany choc Glaces	Fromage blanc bio Salade de fruits Tarte normande	Gâteaux maison Riz au lait maison pommes ou bananes	Glaces Croisillon pommes framboises bananes

- 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