

(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 20 au 24 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
	Noix de joue de porc Frites Rôti de bœuf Carottes à la crème	Saucisses Flageolets Cuisse de poulet Haricots verts	Bourguignon (1) Pommes de terre vapeur Cervelas bernois Brocolis	Poisson pané Purée Rôti de porc Gratin de courgettes
	Fromage		Fromage	
	Danette choc ou vanille Pommes Flanby	Fromage blanc bio Muffins ou madeleine Salade de fruits	Eclair chocolat Compotes de pommes Raisin	Glace Brownies Riz au lait bio

- 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