

(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 11 au 15 octobre 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 Rôti de bœuf (1) Flageolets	Pâtes bio bolognaise Salade Rôti de veau Carottes à la crème	Galettes complète Salade ou tomates rôties Escalope viennoise Haricots verts	Cordon bleu veggi Riz bio Croustillant au fromage Brocolis
	Fromage		Fromage	
	Danette Compote de pomme individuel Eclair chocolat	Fromage blanc bio Tarte normande Banane	Glace Fruits aux choix	Crêpes sucre ou confiture Salade de fruits /Biscuits

- 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@stjoanze.fr

Stéphane DANJOU, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration