

(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 18 au 22 octobre 2021

Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages

Bon appétit à tous....	LUNDI Journée des langues	MARDI	JEUDI	VENDREDI Cross collège
	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	Paëlla au poulet	Cordon bleu Haricots verts Merguez Brocolis	Sauté de tempes Semoule Steak haché Ratatouilles	Tortellinis à la viande Salade Jambon Carottes à la crème
	Fromage		Fromage	
	Tiramisu Yaourt Flan pâtissier	Fromage blanc bio Salade de fruits Banane	Entremets maison Riz au lait maison Compote de pommes	Glaces Pomme ou banane 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@stjojanze.fr

Stéphane DANJOU, Directeur, Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration