

(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 3 au 7 janvier 2022

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
	boules bœuf / semoule escalope viennoise / ratatouille	jambon grill / purée omelette / tomates rôties	cordon bleu / haricots verts merguez / carottes à la crème	poisson du jour / riz rôti de porc / brocolis
	Fromage		Fromage	
	tarte aux pommes crème dessert banane	fromage blanc bio iles flottantes pomme	galette des rois	compote de pommes clémentines flan nappé caramel

- 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.
- 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