

(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 17 au 21 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 |
| | rôti de porc / petit pois carottes rôti de bœuf / brocolis | sauté de sot l'y laisse / semoule steak haché / haricots verts | tartiflette véggé (sans lardon) / salade | poisson du jour / riz rôti / choux fleurs |
| | Fromage | | Fromage | |
| | compote de pommes tarte citron biscuits | fromage blanc bio crème dessert gâteaux divers | crêpe sucre ou confiture clémentine ou banane | yaourt bio pomme salade de fruits |

- 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