

(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 25 au 29 avril 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 Jambon / haricots verts	Sauté de joue de porc / purée Râble de lapin / Ratatouille	Cordon bleu / Coquillettes bio Merguez ou chipo / Carottes à la crème	Poisson du jour / riz Rôti de bœuf / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Compote de pommes Danonino rigolo Glace	Fromage blanc bio fraise Pêches chantilly Barre bretonne	Crème dessert Salade de fruits Tarte aux pommes	Crêpe confiture ou sucre Pomme ou banane

- 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