

(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 16 au 20 mai 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 (1) / coquillettes bio Merguez / tomates rôties à la provençale	Cordon bleu / haricots verts Rôti de bœuf / flageolets	Paëlla poulet Cervelas campagnard / carottes à la crème	Poisson du jour / pommes vapeur Jambon / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Salade de fruits Barre bretonne Fruit aux choix	Fromage blanc bio Fraises Compote individuelle Biscuit	Glace Banane Pêche au sirop	Tarte aux pommes Danonino aux fruits Pomme

- 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