

(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 5 au 9 septembre 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
	Raviolis au fromage à raclette / <b>salade</b> Palette provençale / <b>carottes à la crème</b>	Paupiette de veau / pommes de terre vapeur Grillette de volaille / <b>brocolis</b>	Sauté sot l'y laisse de dinde / Semoule Steak haché / <b>ratatouille</b>	Riz cantonais véggé / <b>salade</b> Omelette / <b>purée de carottes</b>
	Fromage / <b>salade</b>	<b>Salade</b>	Fromage / <b>salade</b>	<b>Salade</b>
	Iles flottantes Flanby <b>Banane</b>	Fromage blanc <b>bio</b> <b>Salade de fruits</b> Crumble aux pommes	Gâteau maison Riz au lait maison <b>Pomme ou banane</b>	Glace Croisillon pommes/framboises <b>Fruit</b>

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Stéphane DANJOU, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration