

(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 19 au 23 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
	Noix de joue de porc / frites Jambonnette de poulet / carottes à la crème	Saucisse / flageolets Cuisse de poulet / haricots verts	Raviolis à l'oriental / salade Tomate farcie veggi / riz	Calamars romaine / riz à la viennoise / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Liegeois chocolat bio Raisin Flanby	Fromage blanc bio Gaillardise fourrée chocolat et fraise Salade de fruits	Eclair chocolat Compote de pommes individuelle Raisin	Croisillon aux pommes et framboises Mousse chocolat Banane ou 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