

(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 10 au 14 octobre 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 / haricots verts Rôti de bœuf (1) / flageolets	Raviolis à la raclette / salade Poitrine de dinde / carottes à la crème	Galette complète / salade ou tomates rôties Escalope viennoise / haricots verts	Poisson pané / trio de légumes Jambon / gratin potiron
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Calin sur fruits Secret de mousse Eclair chocolat	Fromage blanc bio Crumble pommes Banane	Glace Pomme ou banane Compote	Crêpe sucre ou confiture Salade de fruits Biscuits

- 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