

(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 17 au 21 octobre 2022

Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages

Bon appétit à tous....	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>
	<p>Cordon bleu / haricots verts Merguez / brocolis</p>	<p>Boules bœuf / semoule Escalope viennoise / ratatouille</p>	<p>Paëlla poulet / <i>salade</i> Steak haché / <i>tomates rôties</i></p>	<p>Poisson du jour / purée Jambon / <i>carottes à la crème</i></p>
	<p>Fromage / <i>salade</i></p>	<p><i>Salade</i></p>	<p>Fromage / <i>salade</i></p>	<p><i>Salade</i></p>
	<p>Ile flottante Yaourts au choix <i>Pomme</i></p>	<p>Fromage blanc <b>bio</b> <i>Salade de fruits</i> <i>Banane</i></p>	<p>Entremets maison Riz au lait maison <i>Compote de pommes</i></p>	<p>Crème dessert Biscuits Gâteaux <i>Fruits</i></p>

- 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