

(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 lundi 7 au jeudi 10 novembre 2022

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

Bon appétit à tous....	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI férié
	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	/
	Boules bœuf (1) / coquillettes bio Escalope viennoise / haricots verts	Saucisse / purée Merguez / ratatouille	Cordon bleu / semoule Cervelas campagnard / brocolis	/
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	/
	Flan caramel Madeleine Pomme	Fromage blanc bio Compote de pommes Biscuit	Crème dessert Tarte tatin maison Banane	/

- 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