

(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 28 au 2 décembre 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
	Boules de bœuf (1) / coquillettes bio Cuisse de poulet / carottes à la crème	Rôti de porc / semoule Merguez / ratatouille	Lasagnes de légumes / salade Pané véggé / purée	Beignets de calamars / riz Rôti / épinards à la crème
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Yaourt à boire Salade de fruits Petits suisses	Fromage blanc bio Tarte normande Pomme	Crème dessert Compote de pommes Banane	Clémentines Danette liégeoise Eclair chocolat

- 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