

(1) Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française



En vert
un à deux
ingrédients
au minimum
sur le plateau

MENUS DES COLLEGIENS

Semaine du 3 au 6 janvier 2023

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
	/	/	Boules bœuf / semoule Escalope viennoise / ratatouille	Poisson pané / riz Rôti de porc / brocolis
	/	/	Fromage / salade	Salade
	/	/	Galette des rois	Compote de pommes Clémentines Flan nappé caramel

- 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.
- 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