

(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 9 au 13 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	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	Paupiette de veau / coquillettes bio Rôti de dinde / carottes à la crème	Saucisse / flageolets Cuisse de poulet / haricots verts	Lasagnes / salade Steak haché / petits pois carottes	Nuggets de blé / riz Omelette / tomates rôties
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Salade de fruits Flan nappé caramel Pomme	Fromage blanc bio Tarte aux pommes Pêche chantilly	Compote de pommes Fromage blanc de Chèvre fraise Banane	Beignet confiture Clémentines Yaourt au choix

- 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