

(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 16 au 20 janvier 2023

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

Bon appétit à tous....	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI nouvelle an chinois
	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	rôti de porc / petit pois carottes rôti de bœuf / brocolis	sauté de sot l'y laisse / semoule steak haché / haricots verts	tartiflette véggé / salade tortillas / tomates rôti	beignets de crevettes ou samossa / riz cantonais nems / nouilles chinoise
	Fromage / salade	Salade	Salade	Fromage / salade
	iles flottantes tartes citron pommes	fromage blanc bio oreillons de pêches biscuits	crêpe sucre ou confiture clémentines ou bananes	yaourts chèvre pommes salade de fruits

- 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.f Stéphane DANJOU, Directeur

Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration