

(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 23 au 27 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<br>ou<br>Entrées au choix                         | Crudités<br>ou<br>Entrées au choix                             | Crudités<br>ou<br>Entrées au choix                                 | Crudités<br>ou<br>Entrées au choix                                       |
|                        | saucisse ou chipo / frites<br>merguez / haricots<br>beurre | cordons bleus / haricots<br>verts<br>rôti de bœuf / flageolets | omelettes ou tortillas<br>/ salade<br>pané veggé / tomates<br>rôti | calamars à la romaine /<br>riz<br>rôti de dinde /<br>carottes à la crème |
|                        | Fromage / salade   | Salade   | Fromage / salade   | Salade   |
|                        | crème dessert<br>pommes<br>beignet                         | fromage blanc bio<br>flan nappé caramel<br>clémentines         | Petit flan maison<br>bananes<br>salade de fruits                   | brownies<br>fromage blanc (chèvre)<br>à la fraise<br>compote individuel  |

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Stéphane DANJOU, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration