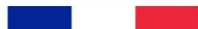


(1) Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française.







En vert un à deux ingrédients au minimum sur le plateau.

MENUS DES COLLEGIENS

Du 6 au 10 mars 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
	raviolis raclette / salade knack poulet / ratatouille bio	Noix de joue de porc / pommes vapeur cuisse de poulet / petits pois carottes	lasagnes de légumes / salade omelette / tomates rôties	poisson du jour / riz rôti de bœuf / gratin de brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	tartes normande yaourt à boire Fruits aux choix	fromage blanc bio compote de pommes barre bretonne	ile flottante salade de fruits mousse chocolat	danette vanille chocolat pomme ou banane yaourts calin

- 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