(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 11 au 15 septembre 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
	Boulettes de bœuf / coquillettes bio cervelas obernois / haricots verts	rôti de porc / flageolets rôti de bœuf / jeunes carottes	raviolis oriental / salade tomates farcies vegge / riz	Beignets de calamars / semoule jambon / épinards à la crème
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	pinky doonys tarte normande raisin	fromage blanc bio flanby banane	Salade de fruits Pomme Gaufres	yaourt à boire biscuits tarte chocolat fruit 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 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

Aurélien GIBOIRE, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration