(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 18 au 22 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	<i>C</i> rudités ou Entrées au choix
	Noix de joue de porc / frites escalope viennoise / carottes à la crème	échine de porc / poêlée 4 légumes cuisse de poulet / haricots verts	tortellinis à la viande / salade tomate farcie veggi / riz	poisson du jour / riz rôti / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
Dessert Maison	Dessert lacté raisin donuts mars	fromage blanc <mark>bio</mark> tarte normande pomme	Compote de pommes individuelle pêches au sirop ile gourmande	crêpes confiture ou sucre banane ou pomme perles de lait

- 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 <u>GEMRCN</u> et progressivement en accord avec <u>la Loi Egalim</u>.
- 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 <u>Eurofins</u> et les services de l'état : <u>DDCSPP 35</u>.
- 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