(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 25 au 29 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<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 |
| | saucisses / coquillettes bio<br>tomates farcies vegge / duo de carottes | Escalope viennoise / frites<br>paupiette de bœuf / ratatouille | lasagnes / salade<br>cervelas obernois / haricots verts | Calamars à la romaine / purée<br>Jambon / poêlée trio de légumes |
| | Fromage / salade | Salade | Fromage / salade | Salade |
| | Yaourt aromatisé bio<br>raisins<br>salade de fruits | banane<br>fromage frais aux fruits | danette caramel<br>flanby<br>biscuits<br>fruits aux choix | ile gourmande<br>oreillons de pêches<br>pinky doonys |

- 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