(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 2 au 6 octobre 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 |
| | carré seitan / coquillettes bio<br>Fish and chips / ratatouille | rôti filet de poulet / pdt vapeur<br>paupiette de bœuf / poêlée 4 légumes | saucisses / lentilles à la dijonnaise<br>escalope viennoise / brocolis | tomates farcies / riz<br>poisson pané / gratin de courgettes |
| | Fromage / salade | Salade | Fromage / salade | Salade |
| | Fromage frais aux fruits bio<br>tarte bourdaloue<br>pomme ou banane | Fromage blanc bio<br>tarte chocolat<br>Raisin | Compote pommes banane individuelle<br>donuts mars<br>ananas au sirop | Salade de fruits<br>Doony's chocolat<br>Pomme ou banane |

- 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