(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 16 au 20 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 ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	paupiette de veau / petits pois carottes rôti de porc / brocolis	Boules de bœuf / semoule Escalope viennoise / ratatouille	Paëlla poulet / salade Steak haché / tomates rôties	Poisson du jour / purée de carottes Jambon / chou-fleur
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Ile flottante Yaourt au choix Pomme	Fromage blanc bio Salade de fruits Banane	Compote de pommes entremet maison ananas au sirop	Crème dessert + biscuits pêches au sirop yaourt

- 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