(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 8 au 12 janvier 2024

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 paupiette / carottes à la crème	Saucisse / purée Cuisse de poulet / haricots verts	cordon bleu / petits pois carottes steak haché / épinards à la crème	poisson pané / riz omelette / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	ananas au sirop flan nappé caramel pomme	Fromage blanc bio Tarte aux pommes Pêche chantilly	galette de rois	Beignet confiture Clémentines Yaourt 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.
- 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