(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 15 au 19 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
	paupiette de veau / céréales méditerranéennes rôti de bœuf / ratatouille	sauté de sot-l'y-laisse / pommes de terre vapeur merguez / haricots verts	raclette / charcuterie rôti dinde / haricots / champignons	calamars à la romaine / riz escalope viennoise / carottes à la crème
	Fromage / salade	Salade	Salade	Fromage / salade
	ile flottante yaourt à boire compote	fromage blanc bio oreillons de pêches biscuits	crêpes sucre ou confiture ananas au sirop fruits	danonino clémentines ou banane crème dessert

- 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.f

Aurélien GIBOIRE, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration