(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 29 janvier au 2 février 2024

Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages

Bon appétit à tous	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
	ou	ou	ou	ou
	Entrées au choix	Entrées au choix	Entrées au choix	Entrées au choix
	rôti de porc / flageolets steak haché / haricots verts	sauté de joues de porc / semoule poitrine de dinde rôti / gratin de brocolis	galette saucisse / chips individuel tomates farcies / riz	tortellinis à la viande / salade croque fromage / poêlée de légumes
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
Destrett MASON	flanby clémentines tarte coco chocolat	fromage blanc bio pomme tarte normande	iles flottante yaourts à boire flan pâtissier	crêpes sucre ou confiture fruits

- 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 <u>GEMRCN</u> et progressivement en accord avec <u>la Loi Egalim</u>.
- 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