(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 12 au 16 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 ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	boulettes de bœuf / semoule cervelas obernois / brocolis	paupiette de veau / coquillettes bio steak haché / ratatouille	émincé porc laqué / nems / samoussa / riz poêlée chinoise	nuggets de blé et emmental / purée jambon / trio de légumes
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	compote individuelle brownie individuel crème dessert	crêpes sucre ou confiture sundae	gâteau maison ananas framboise ananas au sirop Dany chocolat tarte noix de coco	yaourt à boire fruits biscuits

- 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