(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 19 au 23 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<br>ou<br>Entrées au choix | Crudités<br>ou<br>Entrées au choix | Crudités<br>ou<br>Entrées au choix | Crudités<br>ou<br>Entrées au choix |
| | saucisses / lentilles bio<br>steak haché / brocolis | rôti de poulet /<br>coquillettes bio<br>endives jambon /<br>carottes à la crème | tartiflette / salade<br>cervelas obernois /<br>haricots verts | calamars / riz<br>omelette / gratin<br>brocolis pommes de terre |
| | Fromage / salade | Salade | Fromage / salade | Salade |
| | yaourt à boire<br>clémentines ou pomme<br>biscuits | fromage blanc bio<br>gaufres chocolat<br>tarte normande<br>flanby | entremets maison<br>salade de fruits<br>sundae | ile flottante<br>compote de pommes<br>banane |

- 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