(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 avril 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	Journée pédagogique
	paupiette de veau / printanière jambonneau / purée	sauté de porc / blé escalope viennoise / ratatouille	lasagne / salade croq veggie fromage / tomates rôti	Journée pédagogique
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	
	Yaourts à boire ile flottante compote de pommes	fromage blanc bio beignet chocolat salade de fruits	pommes crème dessert gaufre liégeoise	Journée pédagogique

- 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