

(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 13 au 17 mai 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 / purée escalope viennoise / brocolis	Spicy / haricots verts rôti de porc / petits pois à la française	rougail saucisses / riz rôti de dinde / carottes à la crème	poisson du jour ou pané / blé jambon / gratin de choux-fleurs
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Compote de pommes Barre bretonne Banane ou pomme	Crêpes sucre ou confiture Fruits aux choix	Banane ou pomme Ananas au sirop Fromage blanc bio	Gaufre chocolat Salade de fruits Petit suisse aux 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 [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