

(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 21 au 24 mai 2024

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

Bon appétit à tous....	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pentecôte	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	Pentecôte	Boulettes de bœuf / semoule saucisses / ratatouille	lasagnes / salade merguez / petits pois carottes	poisson pané / purée de carottes jambon / brocolis
		Fromage / salade	salade	Fromage / salade
	Pentecôte	tartes pommes oreillons de pêches yaourts à boire	Brownies ou gâteaux au citron Yaourts bio banane	Glace pomme ananas au sirop

- 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