

(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 27 mai au 31 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
	rôti de porc / frites merguez / brocolis	coquillettes bio carbonara / salade paupiettes de veau / haricots verts	bourguignon / pdt vapeur saucisses / carottes à la crème	calamars à la romaine / riz omelette / trio de légumes
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	yaourts à boire abricots petits suisses aux fruits	fromage blanc bio fraises marbré crème anglaise banane	entremets maison ananas au sirop pomme	crêpes sucre ou confiture compote individuelle

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Aurélien GIBOIRE, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration