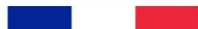


(1) Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française.





En vert un à deux ingrédients au minimum sur le plateau.

MENUS DES COLLEGIENS

Du 17 au 21 juin 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
	cordon bleu / coquillettes bio saucisse ou merguez / duo de carottes	paupiette de veau / haricots verts escalope panée / flageolets	Lasagnes végétales / salade rôti de bœuf / ratatouille	calamars à la romaine / riz jambon / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	flan pâtissier salade de fruits danonino rigolo	compote de pommes banane yaourt bio	fraises au sucre oreillons de pêches pomme	crêpes sucre ou confiture fruit au choix

- 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