

(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 30 septembre au 4 octobre 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 dinde / purée tomates farcies / brocolis | paupiette de veau / blé merguez / ratatouille | lasagnes / salade cervelas obernois / haricots verts | nuggets fromage / riz poitrine de porc / gratin de potiron |
| | Fromage / salade | Salade | Fromage / salade | Salade |
| | Yaourt aromatisé raisins salade de fruits | fromage blanc bio gaufre crème dessert | Compote individuel banane ou pomme pudding maison | île flottante ananas au sirop donuts |

- 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