

(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 14 au 18 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
	steak haché / haricots verts rôti de porc / flageolets	cordon bleu / coquillettes bio omelette / trio de légumes	Sauté de dinde / riz escalope viennoise / épinards à la crème	Calamars / semoule jambon / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	danonino beignet chocolat pomme ou banane	flan pâtissier salade de fruits oreillons de pêches	Glace compote de pommes yaourt bio	crêpes sucre ou confiture fruits aux 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Aurélien GIBOIRE, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration