

(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
	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>	<p>Crudités ou Entrées au choix</p>
	<p>steak haché / haricots verts rôti de porc / flageolets</p>	<p>cordons bleus / coquillettes bio omelette / trio de légumes</p>	<p>Sauté de dinde / riz escalope viennoise / épinards à la crème</p>	<p>Calamars / semoule jambon / brocolis</p>
	<p>Fromage / salade</p>	<p>Salade</p>	<p>Fromage / salade</p>	<p>Salade</p>
	<p>danonino beignet chocolat pommes ou bananes</p>	<p>flan pâtissier salade de fruits oreillons de pêches</p>	<p>Glace compote de pommes yaourt bio</p>	<p>crêpes sucrées ou confiture fruits aux choix</p>

- 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