

(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 lundi 4 au vendredi 8 novembre 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
	boulettes de bœuf (1) / coquillettes bio cervelas obernois / carottes à la crème	Saucisses / purée Merguez / ratatouille	cordon bleu / petits pois carottes rôti de porc / haricots beurre	poisson du jour / riz aux légumes jambon / épinard à la crème
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	salade
	Flan caramel gaufre liégeoise banane ou pomme	yaourt bio compote biscuits	Tarte tatin maison roulé confiture Oreillons de pêches	salade de fruits donuts yaourt à boire

- 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 une fois par trimestre pour les menus.
- 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