

(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 12 au 15 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
		Tortellini à la viande / salade rôti de bœuf / épinards à la crème	Paella / poulet omelette / tomates rôties	poisson pané / poêlée de brocolis endives au jambon / pdt vapeur
		Salade	Fromage / salade	Salade
		ile flottante clémentines brownies	Salade de fruits crêpes sucre ou confiture biscuits	petits suisses aux fruits compote de pommes banane

- 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@stjoanze.fr

Aurélien GIBOIRE, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration