

(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 25 novembre au 29 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
	jambon grill / coquillettes <b>bio</b> cuisse de poulet / ratatouille	nuggets / frites brochettes / <b>haricots</b> <b>verts</b>	couscous / poulet / merguez cervelas obernois / <b>pois chiches</b>	rôti de dinde / purée pané véggé / <b>épinards</b> <b>à la crème</b>
	Fromage / <b>salade</b>	<b>Salade</b>	Fromage / <b>salade</b>	<b>Salade</b>
	tarte normande <b>salade de fruits</b> yaourt à boire	fromage blanc <b>bio</b> <b>compote de pommes</b> <b>pomme ou banane</b>	Crème dessert + biscuit yaourt <b>bio</b> <b>Compote</b>	<b>clémentines</b> éclair chocolat <b>oreillons de pêches</b>

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Aurélien GIBOIRE, Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration