

(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 2 au 6 décembre 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
	Paupiette de veau / petits pois carottes Cuisse de poulet / brocolis	coquillettes bio carbonara / salade steak haché (1) / duo de carottes	sauté de poulet / semoule / omelette / tomates rôties	poisson du jour / céréales méditerranéennes rôti de bœuf / gratin de courgettes
	Fromage / salade	Salade	Salade	Fromage / salade
	Compote de pommes Yaourt rigolo tarte aux pommes	Fromage blanc bio Clémentines Crème dessert	ananas au sirop compote individuel pomme ou banane	Crêpe sucre ou confiture salade de fruits Fruits au 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 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