

(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 9 au 13 décembre 2024

Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages

Bon appétit à tous....	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix	Crudités ou Entrées au choix
	cordon bleu / haricots verts merguez / flageolets	saucisses / lentilles steak haché (1) / carottes à la crème	lasagnes / salade jambon blanc / petits pois	poisson frit / purée gnocchis / ratatouille
	Fromage / salade	Salade	Salade	Fromage / salade
	Compote de pommes pêches au sirop danette chocolat	yaourt bio tarte citron banane	Crème dessert clémentines petits suisses aux fruits	beignets chocolat banane ou pomme yaourt

- 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, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration