

(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 16 au 20 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	saumon fumé jambon de pays florentine de saumon mousson de canard	Crudités ou Entrées au choix
	Boulettes de bœuf / coquillettes bio pané veggé / ratatouille	rôti de dinde / flageolets merguez / printanière	filet de poulet à la crème / pdt duchesse / bouchées de chou- fleur	cordon bleu / haricots verts / semoule
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	ile flottante pomme ou banane clémentines	fromage blanc bio poires chocolat salade de fruits	donuts de Noël fruits glaces	crème dessert fruits biscuits

- 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,

Stéphane DANJOU, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration