

(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 13 au 17 janvier 2025

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 / frites crunchy chicken ou jambon grill/ ratatouille	sauté de poulet / semoule merguez / haricots verts	raclette / charcuterie / pommes vapeur / champignons rôti dinde / trio de légumes brocolis	poisson du jour / riz escalope viennoise / carottes à la crème
	Fromage / salade	Salade	Salade	Fromage / salade
	ile flottante yaourt à boire compote	yaourts bio oreillons de pêches biscuits	crêpes sucre ou confiture ananas au sirop fruits	danonino clémentines ou banane crème dessert

- 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 chaque lundi en semaine paire pour les menus des quinze prochains jours.
- 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.f](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.f)

Aurélien GIBOIRE, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration