

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