

(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 27 janvier au 31 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
	steak haché / semoule rôti de dinde / carottes à la crème	cordons bleu / haricots verts échine de porc / ratatouille	pilon de poulet / frites cervelas au bernois / brocolis	poisson pané ou frais / pdt vapeur jambon / choux fleurs
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	barre bretonne crème anglaise poires sauce chocolat éclair chocolat	yaourt bio yabon + biscuits clémentines ou pomme	entremet chocolat ou vanille gaufre compote	beignet chocolat banane ou clémentines 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 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.fr

Aurélien GIBOIRE, Directeur Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration