

(1) Nos viandes de bœuf sont toutes d'origine française







En vert un à deux ingrédients au minimum sur le plateau

MENUS DES COLLEGIENS

Semaine du 24 au 28 février 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 |
|  | cordons bleu / poêlée 4 légumes rôti bœuf / purée | boules bœufs / coquillettes bio rôti de dinde / ratatouilles | saucisses / lentilles omelette / carottes à la crème | poisson du jour / printanière rôti / épinards à la crème |
|  | Fromage / salade | Fromage / salade | Fromage / salade | Salade |
|  | Flanby compote individuelle clémentines | yaourts bio tarte chocolat fruits | Salade de fruits iles flottantes crème Mont Blanc | pommes ou bananes pompon cacao moelleux citron brownies |

- 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.
- 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