

(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 3 au 7 mars 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	Journée pédagogique
	milanaise de volaille / frites chipolatas / poêlée campagnarde	noix de joue de porc confite / pommes vapeur rôti de dinde / choux fleurs	lasagnes / salade omelette gastronome / tomates rôties	Journée pédagogique
	Fromage / salade	Fromage / salade	Fromage / salade	Journée pédagogique
	Tarte normande Pasteis de nata Pommes ou bananes	fromage blanc bio compote de pommes danonino maxi	Cake brownies ou duo bananes purée de pommes/abricots bio	Journée pédagogique

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Aurélien GIBOIRE, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration