

(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 10 au 14 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	Crudités ou Entrées au choix
	cordon bleu / coquillettes bio / joue de porc confite / haricots verts	saucisses / purée haché de porc à l'andalouse / ratatouilles	paella pillons de poulet escalope viennoise / légumes	galette de quinoa provençale / blé cervelas obernois / brocolis
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	ile gourmande compote de pommes individuel tarte poires	yaourts bio Flanby pommes ou bananes	Dany chocolat brownies individuel ananas au sirop	tartes normande oreillons de pêches cake marbré crème anglaise

- 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