

(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 17 au 21 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 |
|  | tortellinis à la viande / salade cervelas obernois / petits pois carottes | boulettes de bœuf / semoule chipo / choux fleurs | cassoulet saucisse saucisson ail poitrine rôti de bœuf / ratatouille | poisson frit / purée de carottes jambon / trio de brocolis |
|  | Fromage / salade | Salade | Fromage / salade | Salade |
|  | OÛfs à la neige Pommes Danette vanille | yaourts bio cake marbré ananas au sirop | gâteaux maison compotes de pommes p'tit tigré chocolat | croisillons pommes framboises mousse chocolat bananes |

- 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