

(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 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
	Paupiette de veau / coquillettes <b>bio</b> steak haché / ratatouille	jambon / purée rôti de bœuf / tomates rôties	sauté de dinde ou poulet / semoule cervelas obernois / trio de légumes	poisson / blé jambon / épinard à la crème
	Fromage / <b>salade</b>	Fromage / <b>salade</b>	Fromage / <b>salade</b>	Fromage / <b>salade</b>
	<b>compote de pommes</b> gaufre liégeoise petit suisse aux fruits	beignet chocolat <b>salade de fruits</b> <b>pommes ou bananes</b>	entremet chocolat ou vanille maison riz au lait <b>ananas chantilly</b>	Glaces mousse chocolat fromage blanc <b>bio</b> <b>fruits aux choix</b>

- 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](mailto:cuisinecentrale@stjojanze.fr)

Aurélien GIBOIRE, Directeur  
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration