

(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 31 au 4 avril 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 / haricots verts rôti de porc / brocolis	coquillettes bio carbonaras / salade rôti de bœuf / poêlée de légumes	saucisses / frites merguez / duo de carottes	Poisson pané / riz cervelas Obernois / ratatouille
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Flan pâtissier mousse chocolat salade de fruits	pommes ou bananes glaces pêches chantilly	gâteaux maison crumble ananas au sirop yaourts aux choix	compote de pommes gaufre liégeoise yaourts ou fruits aux choix

- 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