

(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 28 avril au 2 mai 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
	paupiette de veau / petits pois carottes / ratatouilles	Jambon à griller / frites		poisson pané / coquillettes bio jambon / choux fleurs
	Fromage / salade	Salade		Salade
	flan pâtissier glaces pomme ou banane	fromage blanc bio tartes aux pommes compote de pommes		Pêches au sirop Petits suisse aux fruits Brownies

- 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

Aurélien GIBOIRE, Directeur
Michaël GRIHAULT, Chef de la restauration