

(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 12 au 16 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	Crudités ou Entrées au choix
	pillons de poulet / frites jambon grill / brocolis	pané végétal / haricots verts rôti de porc / petits pois à la française	rougail saucisses / riz rôti de dinde / carottes à la crème	poisson du jour ou pané / blé jambon / gratin de choux fleurs
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Compote de pommes Barre bretonne Bananes ou pommes	Crêpes sucre ou confiture Yaourts à boire Fruits aux choix	Bananes ou pommes Ananas au sirop Yaourts bio	Beignets chocolat Salade de fruits Petit suisse aux fruits

- 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