

(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 19 au 23 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
	steak haché / coquillettes bio cervelas obernois / trio de brocolis	cuisse de poulet / haricots verts saucisses / carottes à la crème	lasagnes / salade merguez / petits pois carottes	poisson du jour ou pané / riz jambon / épinards à la crème
	Fromage / salade	salade	Fromage / salade	salade
	Beignets chocolat compote de pommes bananes	fromage blanc bio avec fraises tartes pommes ananas au sirop	Salade de fruits brownies mousse chocolat	Yaourts à boire tartes citron oreillons pêches chantilly

- 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