

(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 2 au 6 juin 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 |
|  | boules bœuf / légumes tajines cuisses de poulet / semoules | cordons bleu / purée rôti de bœuf / carottes à la crème | assiette kebab / frites jambon grill / haricots verts | poisson du jour / blé jambon / chou-fleur |
|  | Fromage / salade | salade | salade | Fromage / salade |
|  | Pain d'épice crème anglaise compote de pommes salade de fruits | yaourts bio fraise sucre gaufres | gâteaux chocolat maison oreillons de pêches pommes ou bananes | glace crème dessert compote individuelle |

- 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