

(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 23 au 27 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
	saucisses / purée merguez / ratatouille	paupiette de veau / blé haché de porc andalou / poêlée de légumes	sauté de poulet au curry / riz / brocolis	poisson pané / semoule / carottes à la crème
	Fromage / salade	Salade	Fromage / salade	Salade
	Pomme éclair chocolat Biscuits	Glace compote de pommes bananes	beignets chocolat	salade de fruits biscuits

- 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